RETOUR

INFORMATIONS TECHNIQUES

LOGICRAVEL

FOURS

MOTS CLÉS*

*Mots clés : indiquer la réfèrence ou la désignation de la pièce ,la réfèrence de l'appareil ou la nature de l'anomalie Etc.....

FT5583RU

- FOUR Encastrable
- ROSIERES
- Type: FT 5583 RU
- Code: 33700038

Copyright 2004 © Gias Service France.

Mise en mode démonstration

Le mode DEMO permet de simuler le fonctionnement du four sans alimenter les éléments chauffants, le verrou et la turbine de refroidissement.

Entrée en mode DEMO :

Positionner l'horloge sur 00:11, puis appuyer simultanément sur les touches A et B.

Après validation (3 secondes), le séparateur ″ : ″ heures – minutes reste fixe.

Toutes les fonctions de programmation sont accessibles pour une démonstration du fonctionnement de l'afficheur et des modes de programmation. Les éléments chauffants, la turbine de refroidissement et le moteur de verrouillage de porte (Pyrolyse) ne sont pas alimentés.

Sortie du mode DEMO :

- Régler l'horloge sur 00:12, puis appuyer simultanément sur les touches A et B

L'afficheur revient à sa position initiale.
Le séparateur ″ : ″ heures – minutes clignote

Nota : Le mode DEMO reste activé en cas de coupure de secteur

Copyright 2004 © Gias Service France.

Mise en auto test 1/3

1) <u>Entrée en mode Autotest :</u>

- Mise sous tension. L'horloge indique 12:00 et clignote,
- Sélecteur Mode position arrêt,
- Sélecteur Programmation position Sécurité Enfant
- Appuyer sur la touche" –" pendant 5 secondes.

➢ **L'afficheur indique "oFF"** **000**

✻ Sélecteur Mode position 1	➢ L'afficheur indique	**Cb**	**001**	⇨ Puissance CB
✻ Sélecteur Mode position 2	➢ L'afficheur indique	**Lam**	**002**	⇨ Éclairage four 25 W
✻ Sélecteur Mode position 3	➢ L'afficheur indique	**Vou2**	**003**	⇨ Puissance voûte 2 000 W
✻ Sélecteur Mode position 4	➢ L'afficheur indique	**tbro**	**004**	⇨ Tournebroche
✻ Sélecteur Mode position 5	➢ L'afficheur indique	**SolE**	**005**	⇨ Puissance Sole 1530 W
✻ Sélecteur Mode position 6	➢ L'afficheur indique	**tbFo**	**006**	⇨ Turbine axiale 25 W
✻ Sélecteur Mode position 7	➢ L'afficheur indique	**off**	**007**	
✻ Sélecteur Mode position 8	➢ L'afficheur indique	**off**	**008**	
✻ Sélecteur Mode position 9	➢ L'afficheur indique	**off**	**009**	
✻ Sélecteur Mode position 10	➢ L'afficheur indique	**off**	**010**	
✻ Sélecteur Mode position 11	➢ L'afficheur indique	**off**	**011**	
✻ Sélecteur Mode position 12	➢ L'afficheur indique	**off**	**012**	

Copyright 2004 © Gias Service France.

Mise en auto test 2/3

2) Sélecteur Mode position arrêt, Sélecteur Programmation position arrêt :

- ➢ L'afficheur indique **turb** ⇨ Turbine tangentielle petite vitesse
- ✻ Un appui sur la touche "-" ➢ L'afficheur indique **turb2 002** ⇨ Turbine grande vitesse
- ✻ Un appui sur la touche "-" ➢ L'afficheur indique **turb1 001** ⇨ Turbine petite vitesse

3) Sélecteur Mode position arrêt, Sélecteur programmation position éclairage :

- ➢ L'afficheur indique **verr 001** ⇨ Pas de puissance
- ✻ Un appui sur la touche "-" ➢ L'afficheur indique **verr 002** ⇨ Verrouillage porte
- ➢ Porte ouverte ➢ L'afficheur indique **verr Er3** ⇨ Verrou non alimenté
- ➢ Porte fermée ➢ L'afficheur indique **verr 002** ⇨ Verrouillage porte
- ✻Un appui sur la touche "-" ➢ L'afficheur indique **verr 001** ⇨ Déverrouillage porte

Copyright 2004 © Gias Service France.

Mise en auto test 3/3

4) Sélecteur Mode position arrêt, Sélecteur Programmation position durée :

L'afficheur indique 888°C 88:88 ⇨ Tous les logos sont allumés, buzzer sonne

5) Sélecteur Mode position arrêt, Sélecteur Programmation position fin de cuisson :

- L'afficheur indique xxxx yyy ⇨ x - Version four - y - Version soft

6) Sélecteur Mode position arrêt, Sélecteur Programmation position minuterie :

- L'afficheur indique Pt xxx°C ⇨ Température Sonde
- ✻ Un appui sur la touche "-" ⇨ L'afficheur indique ctn xxx°C ⇨ Température CTN
- ✻ Un appui sur la touche "-" ⇨ L'afficheur indique Pt xxx°C ⇨ Température Sonde

7) Sélecteur Mode position arrêt, Sélecteur Programmation position mise à l'heure :

- L'afficheur indique xxx yyy ⇨ x - Nombre H Cuisson - y - Nombre H Pyrolyse

Arrêt autotest :

- L'appui sur les touches " **+** "
- Aucune intervention pendant 1 minutes

L'afficheur indique alors « **12 :00** » et clignote.

Copyright 2004 © Gias Service France.

Messages d’anomalie

Les messages d’anomalie s’affichent sur l’indicateur de température.

Er1 : étage mesure température HS

Er2 : température de l’électronique supérieure à 85 °C ou problème CTN

Er3 : interrupteur de porte ne fonctionne pas ou porte ouverte en pyrolyse

Er4 : verrouillage ne fonctionne pas

Er5 : déverrouillage ne fonctionne pas

Copyright 2004 © Gias Service France.

Fours électroniques ROSIERES

MESSAGES D'ANOMALIES

Fours "Délis" FE 61 78 - FE 6278

ER 0 - TEMPÉRATURE FOUR SUPÉRIEURE A 530°
ER 1 - SONDE DE TEMPÉRATURE COUPÉE OU EN COURT CIRCUIT
ER 2 - TEMPÉRATURE DU MODULE SUPÉRIEURE A 90°
ER 3 - PANNE VERROU (A1 / A2 ouvert en pyro)
ER 4 - PORTE OUVERTE EN PYRO (La fermeture de la porte élimine le message)

Four "Magis" FE 8179

" FERMER LA PORTE " - Porte ouverte en mode pyrolyse
" SONDE TEMP FOUR HS " - Sonde coupée ou en court circuit
" TEMP CARTE SUP 90 ° " - Température de l'électronique sup. à 90 °
" TEMPÉRATURE SUP 320 ° " - Centre four à plus de 320 ° en cuisson
" TEMPÉRATURE SUP 520 ° " - Centre four à plus de 520 ° en pyrolyse
" PROBLEME VERROU ON " - Dysfonctionnement des contacts de verrou

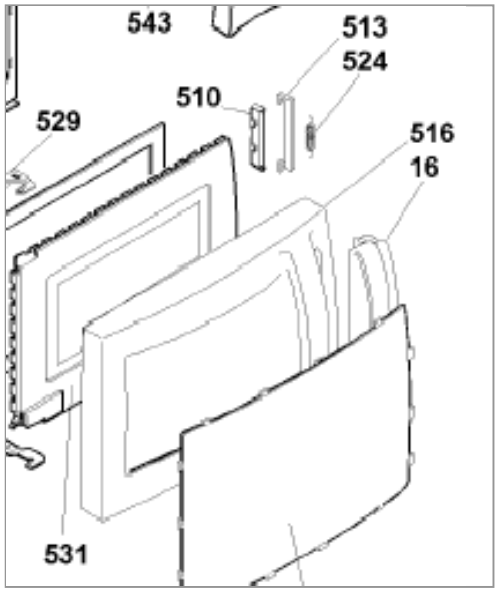
Four" Rosis" FE 7186

ER 0 - ÉTAGE DE MESURE DE TEMPÉRATURE HS
ER 1 - SONDE PT 1000 COUPÉE OU EN COURT CIRCUIT
ER 2 - PROBLEME CTN MODULE
ER 3 - PORTE OUVERTE EN PYRO (La fermeture de la porte élimine le message)
ER 4 - PANNE VERROUILLAGE (A1 / A2 ouvert en pyro)
ER 5 -PANNE VERROUILLAGE (B1 / B4 ouvert porte déverrouillée)
ER 4 et *ER5 disparaît par appui sur* touches +l- pour nouvelle tentative.

NOTE TECHNIQUE N° **002 CU du 07/02/2002**

<u>OBJET:</u> Modifications de la porte et des crochets de porte sur les fours micro- ondes Candy et Rosières de 17 litres.

A partir du 25/06/2001, (N° de série **########0126####** sur la plaque signalétique) en production, nous avons fait certaines modifications au niveau :



- Des crochets de portes (réf : 91964379,répère 513)
- De la porte (réf: 91969808 repère 531)
- Du guide (réf: 91964510 repère 510) qui a été supprimé.

L'ancienne porte n'est plus livrable. En cas de besoin commandez **Le Kit porte 17 litres réf: 49001022.**

<u>Ce nouveau kit comprend les pièces suivantes:</u>

- Repère 531 – porte réf: **49001021**
- Repère 513 – crochets réf: **49001020**
- Repère 515a – feuille de protection en mylar adhésif réf: **49001019**
- Repère 524 – ressort réf: **91964387**

Les anciens crochets et le guide sont encore disponibles sous leurs références respectives. Ces références sont consultables à partir des listes de pièces détachées spécifiques au produit sur lequel vous devez intervenir.

Dans tous les cas, avant d'effectuer une réparation entraînant un remplacement de pièce, vérifiez le N° de série et reportez-vous à la documentation disponible sur AGORA.

Merci de votre attention

Eric AUCHERE

©2002 GIAS Service/France

GIAS Service

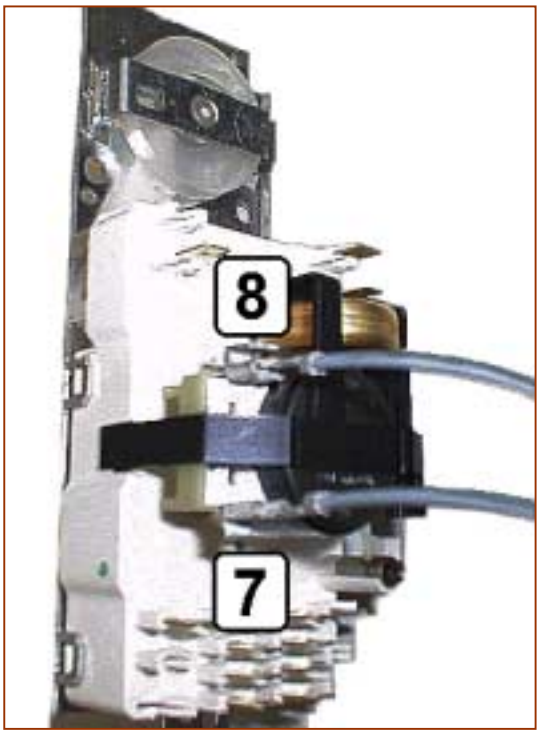
NOTE TECHNIQUE N° 004 CU du 5/09/2000

OBJET: **FOURS A MICRO-ONDES**: conditions d'interchangeabilité **du KIT PROGRAMMATEUR code 91941481** en **remplacement du code 91965277** (programmateur EATON) qui n'est plus disponible.

GIAS livre maintenant automatiquement le **KIT code 91941481 contenant le programmateur de remplacement avec 2 câbles électriques de connexion.**

Les opérations, différentes selon le schéma électrique de l'appareil (voir annexes A et B), de remplacement du programmateur peuvent-être effectuées de façon simple :

OPERATIONS DE REMPLACEMENT :



1. Remplacer les câbles d'origine de couleur GRISE (réf. 1 et 2 sur les schémas électriques joints) par les 2 câbles de remplacement, se trouvant dans le KIT.

2. Connecter les 2 FASTONS SIMPLES des nouveaux câbles GRIS du KIT aux 2 bornes d'alimentation du moteur du PLATEAU TOURNANT.

3. Connecter les 2 FASTONS DOUBLES des nouveaux câbles GRIS du KIT aux 2 bornes d'alimentation du moteur du nouveau programmateur, indiqués sur la figure par les chiffres 7 et 8.

4. Enlever le câble double ROUGE de l'ancien programmateur EATON (réf. 3 et 4 sur le schéma A), ou le câble BLEU (réf. 3 sur le schéma B) et le connecter sur le FASTON « MALE » libre de la borne du fil GRIS, connecté précédemment au n. 7 du nouveau programmateur.

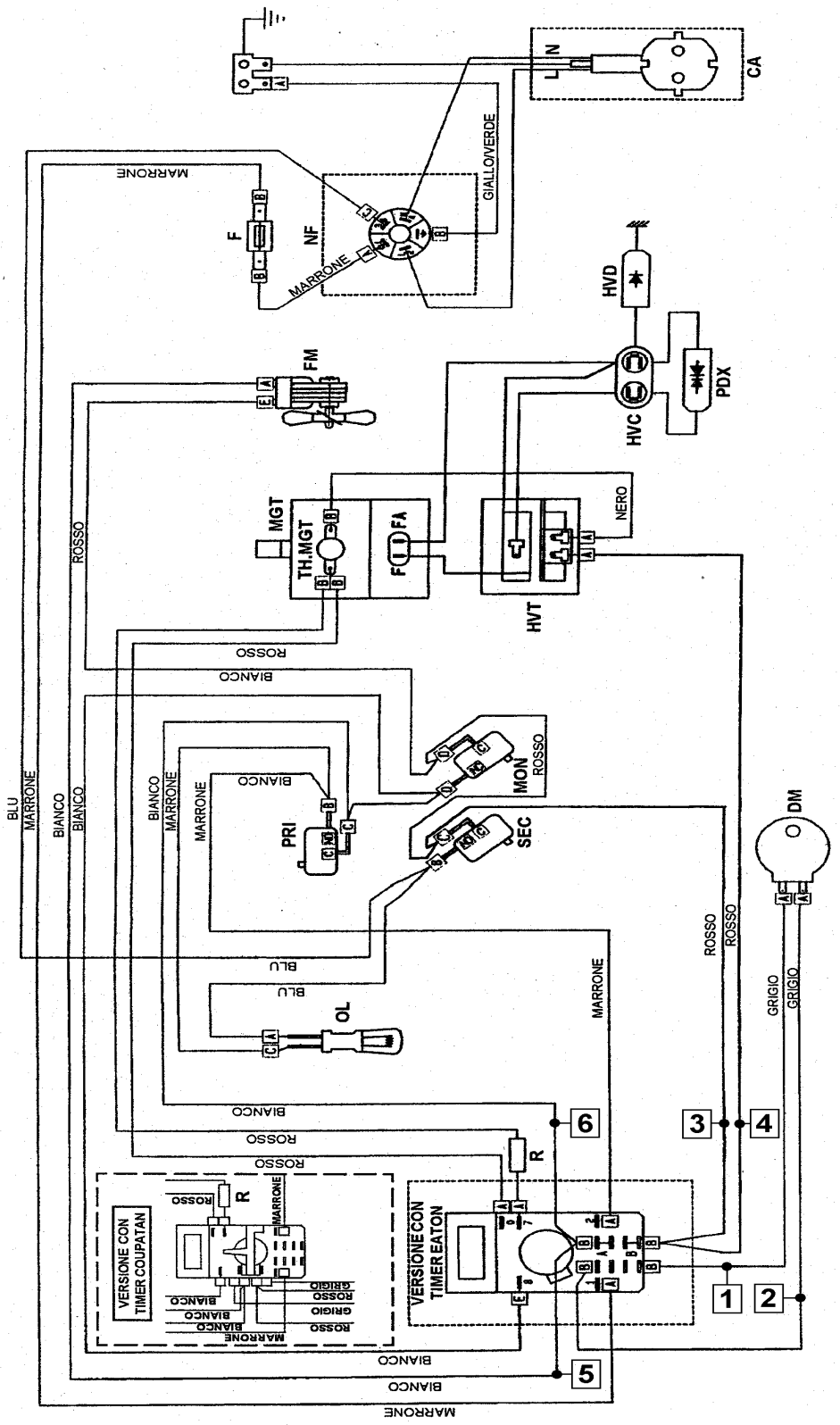
5. Enlever le câble double BLANC de l'ancien programmateur EATON (réf. 5 et 6 sur les schémas A et B) et le connecter sur le FASTON « MALE » libre de la borne du fil GRIS, connecté précédemment au n. 8 du nouveau programmateur.

6. Rebrancher les autres connecteurs de l'ancien programmateur EATON sur le nouveau programmateur, en les plaçant aux mêmes positions.

©2000 GIAS S.r.l

SCHEMA ELETTRICO / ELECTRIC DIAGRAM / SCHALTPLAN
SCHEMA ELECTRIQUE / ESQUEMA ELECTRICO

A



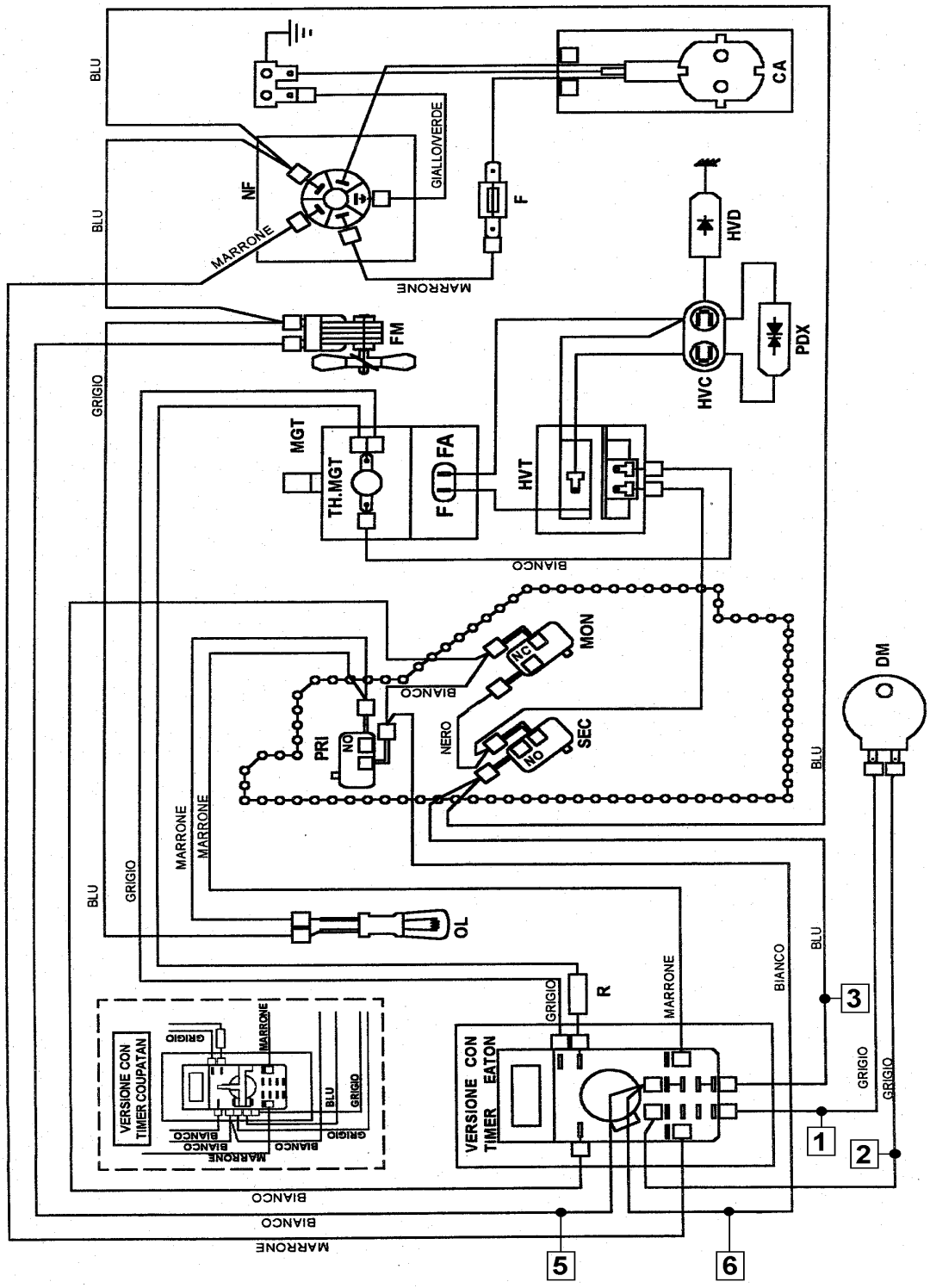
Colori	Colours	Farben	couleurs	Colores
Bianco	White	Weiß	Blanc	Blanco
Blu	Blue	Blau	Bleu	Azul
Giallo-Verde	Yellow	Gelb	Jaune	Amarillo
Grigio	Gray	Grau	Gris	Gris
Marrone	Brown	Braun	Marron	Castano
Nero	Black	Schwarz	Noir	Negro
Rosso	Red	Rot	Rouge	Rojo

VERSIONE SENZA LIMITATORE DI PICCO
VERSION WITHOUT PEAK LIMITER

©2000 GIAS S.r.l

SCHEMA ELETTRICO / ELECTRIC DIAGRAM / SCHALTPLAN
SCHEMA ELECTRIQUE / ESQUEMA ELECTRICO

B



Colori	Colours	Farben	couleurs	Colores
Bianco	White	Weiß	Blanc	Blanco
Blu	Blue	Blau	Bleu	Azul
Giallo-Verde	Yellow	Gelb	Jaune	Amarillo
Grigio	Gray	Grau	Gris	Gris
Marrone	Brown	Braun	Marron	Castano
Nero	Black	Schwarz	Noir	Negro
Rosso	Red	Rot	Rouge	Rojo

VERSIONE SENZA LIMITATORE DI PICCO
VERSION WITHOUT PEAK LIMITER

©2000 GIAS S.r.l

GIAS Service

NOTE TECHNIQUE N°206CU DU 26/04/00

OBJET: **MONTAGES DE MANETTES LAITON SUR LES FOURS DELIS® "RUSTIQUE".**

Modifications de l'assemblage des **manettes de thermostat** sur les fours Délis® "Rustique" à partir la 23 semaine de 1999
(N° de série xxxxxxxx 9923xxxx sur la plaque signalétique)

Chacun de ces assemblages est composé d'une manette et d'une rondelle caoutchouc qui s'intercale entre la manette de thermostat et le tableau de bord. Selon le type d'appareil, la référence de la manette

1. Sur les Appareils:

   FE5563RIN, FE5573RU, FE5573RUV, FE5573RUBM, FE5573RURO.

   - La référence des manettes de thermostat axe long (Fig1) est **93754158**
   - La référence de la rondelle (Fig3) est **93451979**

2. Sur les Appareils:

   FE 5573 RU FA, FE5573 RU RB

   - La référence des manettes de thermostat axe court (fig2) est **93783620**
   - La référence de la rondelle (Fig3) est **93451979**

FIG.1

FIG.2

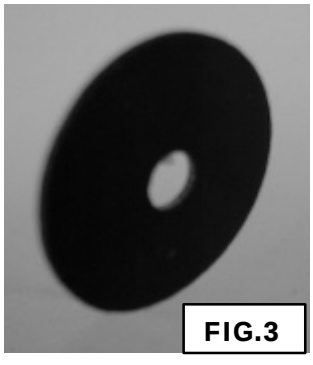


FIG.3

©2000 GIAS Service/France

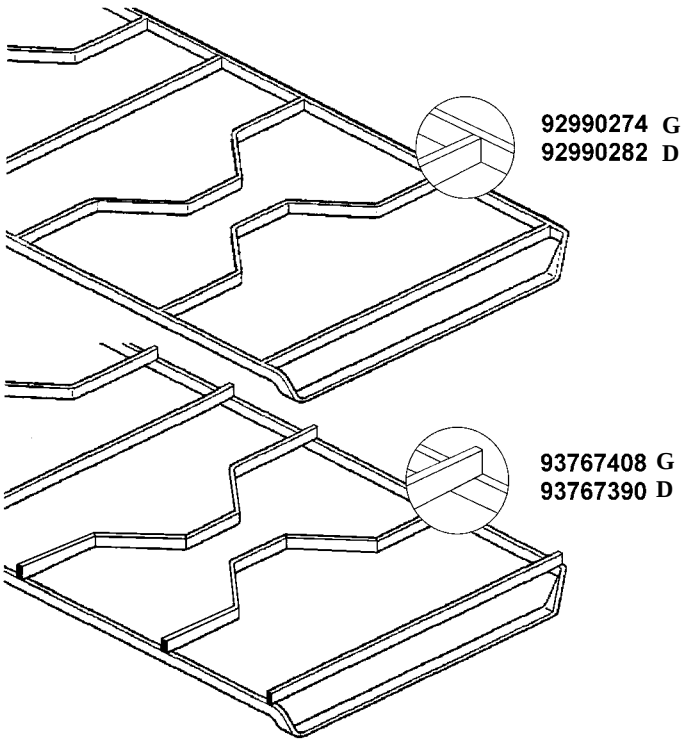
NOTE TECHNIQUE N° 003 CU du 18/12/2000

Objet : 1) **Plaques de cuisson encastrables** : les grilles codes **92990274** et **92990282** ne sont plus disponibles.

2) **Fours à micro-ondes :** disponibilité des feuilles adhésives transparentes (en “Mylar”) code **91942700** pour les portes des fours de 17 litres de capacité et code **91942701** pour les portes des fours de 23 litres de capacité.

3) **Fours encastrables** : Axe de blocage code **91942588**, pour bloquer les charnières actuelles sur la position de porte ouverte (montées sur les fours “ /3”) afin de permettre d’enlever la porte complète.

1) **Plaques de cuisson encastrables**: grilles de plaque codes **92990274** et **92990282** ne sont plus disponibles.



Nous vous informons que les grilles de plaque code **92990274 (gauche)** et code **92990282 (droite)**, pour les plaques de cuisson encastrables séries "PA", "PDA", "PDAS", "TS" et "TSS" ne sont plus disponibles.

Pour les remplacer, GIAS fournira automatiquement les nouvelles grilles code **93767408 (gauche)** et code **93767390 (droite)**, qui se différencient des grilles précédentes par la soudure des barres transversales (voir figure ci-contre).

©2000 GIAS S.r.l

Pour garantir la mise en place parfaite des grilles de plaque, tant du point de vue esthétique que fonctionnel, **s'il ne faut remplacer qu'une seule grille de l'ancien modèle, il faudra commander la paire de grilles dans le modèle actuel** (avec les barres transversales rehaussées).

2) **Fours à micro-ondes :** disponibilité des feuilles adhésives transparentes (en "Mylar") code **91942700** pour les portes des fours de 17 litres de capacité et code **91942701** pour les portes des fours de 23 litres de capacité

Nous vous communiquons que nous disposons, en magasin GIAS (comme pièces de rechange) de feuilles transparentes auto-adhésives, présentes sur le côté arrière des portes des fours à micro-ondes de la dernière production et de la production actuelle (portes avec cadre en plastique qui incorpore une poignée verticale – voir Fig. ci-contre).

En cas de remplacement de ces feuilles auto-adhésives (dommages provoqués par une erreur de nettoyage ou brûlure due à des décharges électrostatiques), elles peuvent être commandées sous les codes suivants

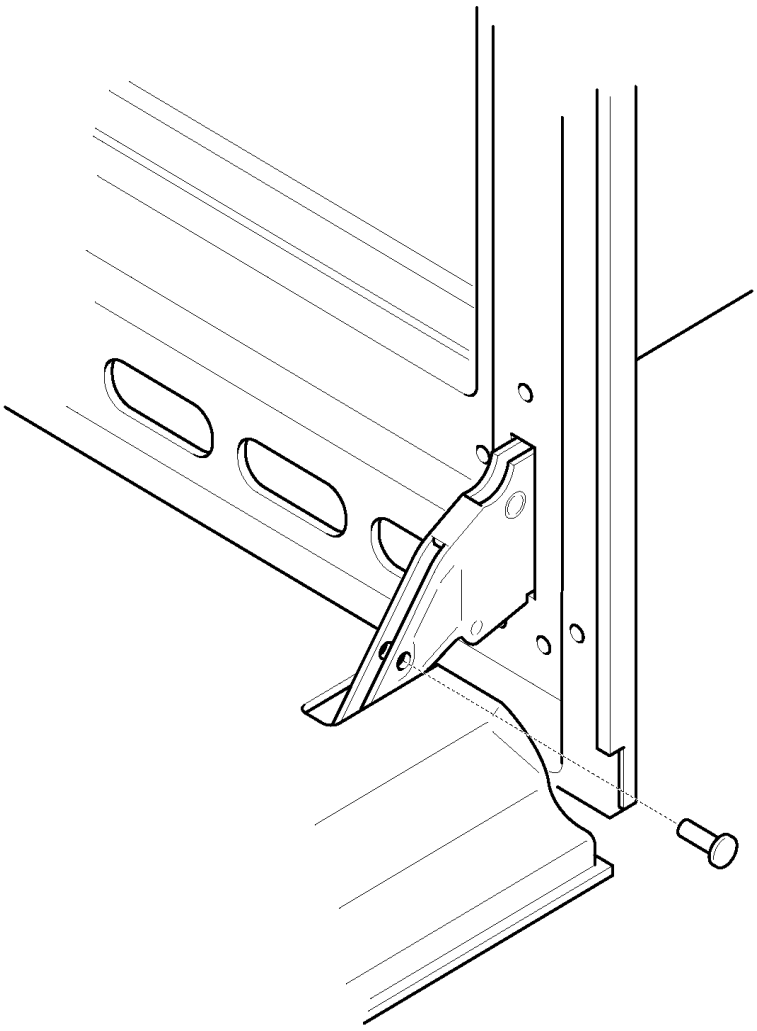
Code **91942700** (feuille auto-adhésive en Mylar pour les portes des fours à micro-ondes de **17** litres).

Code. 91942701 (feuille auto-adhésive en Mylar pour les portes des fours à micro-ondes de **23** litres).

NOTA BENE: Pour obtenir les meilleurs résultats lors du remplacement de la feuille transparente auto-adhésive en Mylar, chauffer la vieille feuille à l'aide d'un séchoir pour assouplir l'adhésif original. Après avoir enlevé la vieille feuille transparente, éliminer toute trace d'adhésif sur la tôle de la porte (utiliser un solvant doux pour peinture) sans salir les trous de la contre porte, appliquer avec soins la nouvelle feuille en partant d'un côté de la porte et en passant verticalement un chiffon.

3) **Fours encastrables** : axe spécial **91942588**, pour bloquer les charnières actuelles sur la position de porte ouverte (montées sur les fours " /3" fabriqués en Italie) afin d'enlever la porte complète.

©2000 GIAS S.r.l



Parmi les différentes modifications introduites récemment (pour des motifs d'amélioration de la qualité), les fours électriques encastrables fabriqués en Italie, série « /3 » se trouvent également des charnières nouvelles sur la porte du four qui utilisent un système de blocage sur la position ouverte différent de celui des charnières précédentes.

Pour extraire la porte complète avec ses charnières actuelles, sur la carcasse du four, il faut bloquer ces charnières sur la position ouverte en utilisant un axe spécial.

Cet axe peut être commandé sous le code **91942588**. Il doit-être utilisé suivant les indications reportées sur la figure ci-contre.

©2000 GIAS S.r.l

SELON LES NORMES EN VIGUEUR

EN 60335-1

EN 60335-2-6 électrique

EN 30-1-1 gaz

LES ECHAUFFEMENTS MAXIMUM AUTORISES SONT :

>pour les plastiques (poignée,boutons,manettes)	60k
>pour le métal (poignée,boutons,manettes)	35k
>pour le métal (façades et cotés libres)	60k
>Pour le métal émiaille (façades et cotés libres)	65k
>pour le verre ou céramique	80k
>pour le plastique	100k

mesures effectuées dans les conditions normatives aux quelles il faut ajouter la valeur de la température ambiante.

GIAS Service

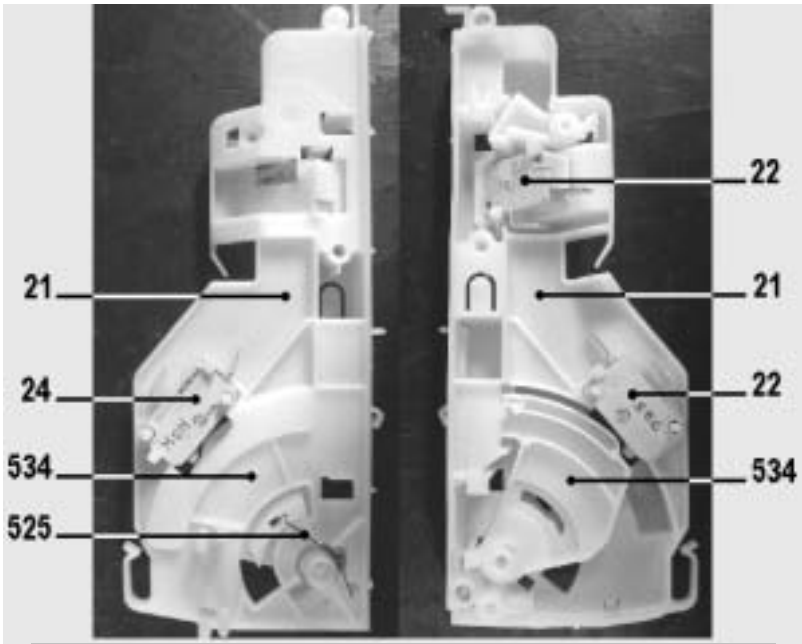
NOTE TECHNIQUE N°002CU du

OBJET: **Fours à micro-ondes CANDY Mod. CFM 1780 (code produit. 33084005) et Mod. CFM 1780X (code produit. 33084633)Réaction du disjoncteur différentiel "EDF" à la fermeture de la porte pendant le fonctionnement.**

Appareil concernés :

Production antérieure à la semaine **45** de **1999** (N° de série sur la plaque signalétique XXXXXXXX **9945** XXXX.)

Remplacer l'ensemble support complet, composé des pièces ci-dessous qui doivent être commandées séparément.



Vue postérieure **Vue antérieure**
Support de Microswitch

Repère	Référence	Désignation	Qté à commander
21	91964726	Equerre de support du micro	1
22	91964759	micro-interrupteur primaire /secondaire	2
24	91964742	micro-interrupteur « monitor »	1
525	91964734	Ressort de rappel came démarrage micro	1
534	91964767	Came démarrage micro	1

©2000 GIAS S.r.l

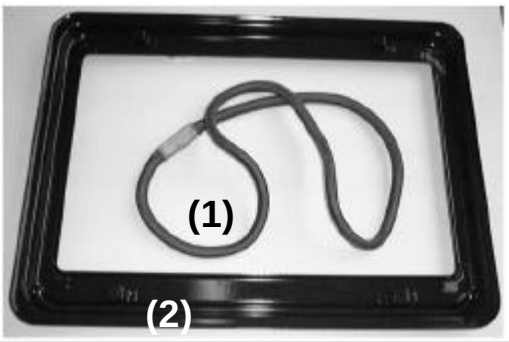
GIAS Service

NOTE TECHNIQUE N°203CU du 23/02/00
Mise à jour le 09 juin 2000

Objet: Évolution de l'assemblage de porte de four encastrable et cuisinière.

1999 (N° série xxxxxxxx9910xxxx),
l'assemblage de la CONTRE PORTE INT.PYRO et du JOINT INTERIEUR change.
Le nouveau joint de plus gros diamètre et plus élastique assure une meilleure
-ci dépourvu d'armature, nécessite une nouvelle contre porte
possédant dans les angles des agrafes(crochets) de maintien **(Figure 3)**

Pour remplacer l'ancien montage par le nouveau, commander les pièces
mode opératoire ci-dessous.



- JOINT INTERIEUR (1) **réf :** 93782279
- C/PORTE INT.PYRO (2) **réf :** 93782273

MODE OPERATOIRE

1. **D**ébrancher l'appareil (électricité et gaz)
2. **P**orte ouverte**,** relever les cavaliers pour solidariser l'ensemble charnière-secteurs de porte. Si l'ensemble charnière est démuni de cavalier, confectionner deux **U** et les positionner **(figure 1,B)**
3. **S**ortir l'appareil hors de sa niche de quelques centimètres puis bloquer les biellettes àl'aide d'axes en les glissant au travers des cotés en tôle droit et gauche "trou inférieur"**(figure 1,A)**
4. **T**irer la porte en la soulevant légèrement afin de permettre le dégagement des charnières.
5. **D**époser la vitre de façade (ou tôle, selon modèle) et dévisser les deux vis de fixation au bas de la porte.
6. **D**époser les 4 brides de verre et assembler les verres et les joints **(Figure2)**

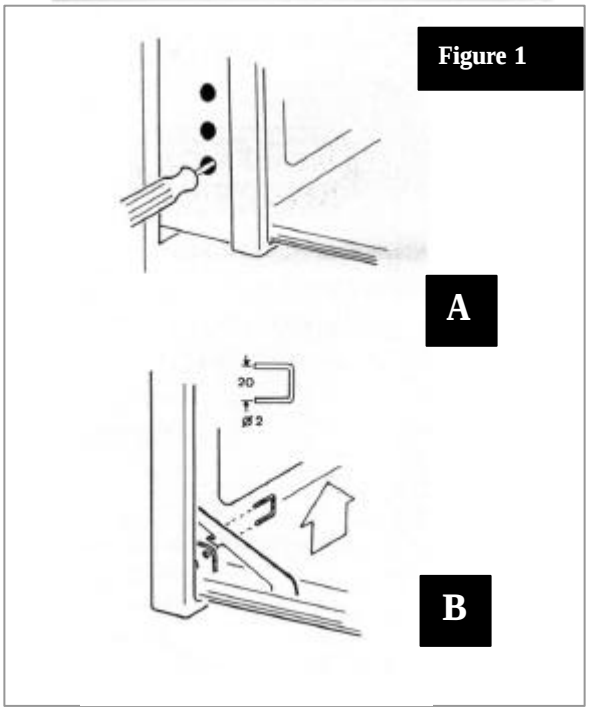
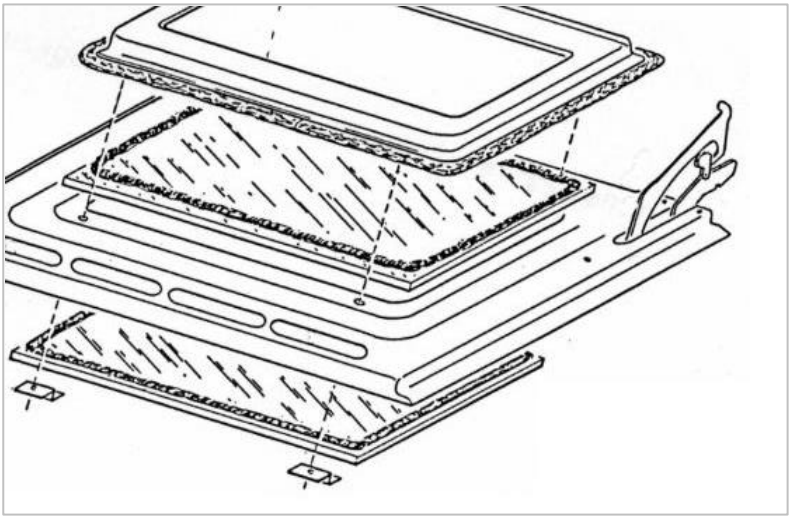


Figure 1

© 2000 GIAS Service/France

7. **R**emplacer la contre-porte et le joint d'origine par les nouvelles pièces puis vérifier que le joint est correctement maintenu par les agrafes dans les angles de la contre porte **(Figure3)**



8. **V**érifier que la couture de ce joint
9. se trouve bien en haut **(Figure4)**
10. **A**u besoin remplacer le second joint intérieur disponible sous la réf : 93746865.
11. **S**upprimer le joint adhésif qui est collé sur la plus grande contre porte.
12. **N**ettoyer correctement l'ensemble puis remonter en procédant à l'inverse.

Figure 3

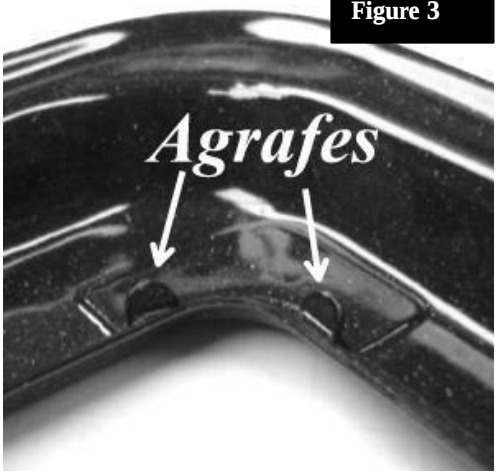
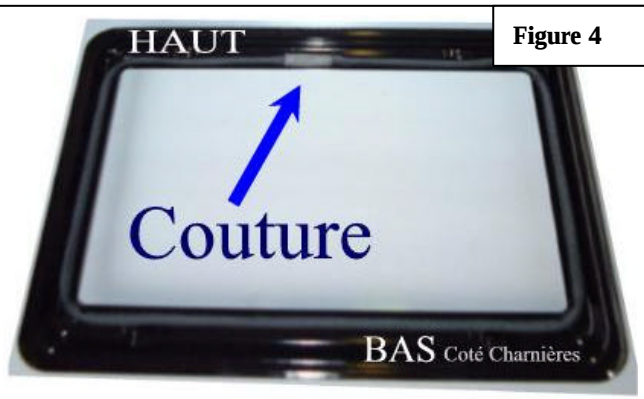


Figure 4



Appareils concernés par ce remplacement:

- **Fours dont le type commence par :**

FE 41-- ; FE 42-- ; FE 44-- ; FE 45-- ; FE 46-- ; FE 51-- ; FE 55-- ; FE 61-- ; FE 62-- ; FE71-- ; FE 74-- ; FE 81-- ;
F 247 PN, PW, PX ; F 229 PN, PW, PX ;

- **Cuisinières dont le type commence par :**

BM --- ; BV --- ; BD --- ; BE --- ; CC --

© 2000 GIAS Service/France

CONSEILS D'UTILISATION SUR FOUR MULTIFONCTIONS

CUISSON DES VIANDES

Toute pièce à rôtir doit être mise dans un plat en terre à feu, de préférence à bord haut, et posé directement sur la grille.

Ce plat doit avoir des dimensions proportionnées à celles de la pièce à rôtir.

Réservez les plats en verre à feu ou porcelaine à feu, pour les gratins et soufflés.

N'utilisez en aucun cas, le plat lèchefrite, livré avec l'appareil ; cet ustensile est destiné uniquement à la réalisation des grillades et des cuissons au tournebroche.

Les viandes doivent être très peu bardées, mais peuvent être légèrement enduites d'huile d'arachide, dont le point de carbonisation se situe vers 250°, soit à une température supérieure à celle de la cuisson.

Les huiles de table sont à proscrire, leur point de carbonisation étant voisin à celui du beurre (150° à 180°).

Après avoir arrêté le four, il est possible néanmoins d'ajouter une noix de beurre, 10 mn avant la fin de la cuisson. L'opération se terminera avec la chaleur accumulée.

Dès que l'on aperçoit de la fumée (carbonisation des graisses), c'est que l'on cuit à trop haute température. Aussi doit-on respecter scrupuleusement la position du thermostat, préconisée sur la notice d'utilisation.

Pour les viandes blanches (sans préchauffage) positionnez le thermostat **entre *I80" a 200"*.**

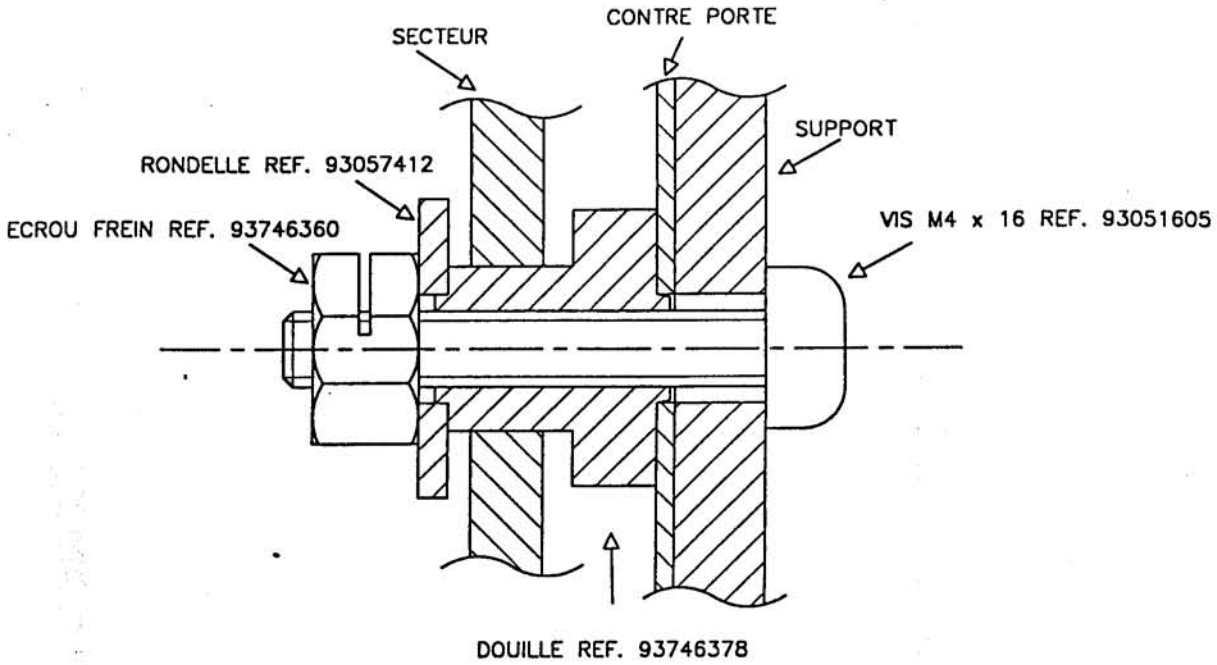
Pour les viandes rouges (avec préchauffage) positionnez le thermostat **sur *200°.***

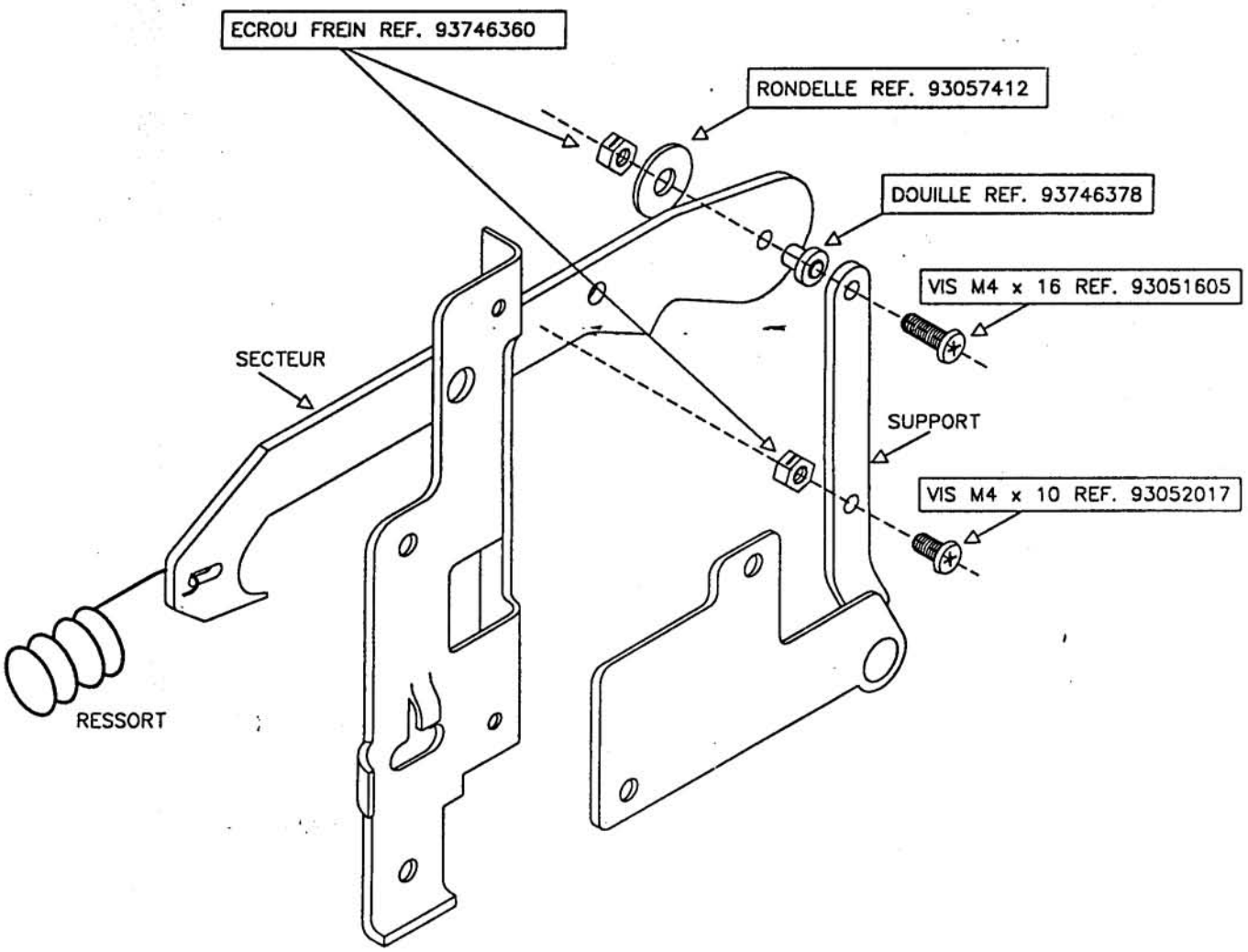
IL NE FAUT, EN AUCUN CAS RAJOUTER DE VEAU EN COURS DE CUISSON, AFIN D'EVITER TOUTE PROJECTION DE GRAISSE SUR LES PAROIS DU FOUR CE QUI

GIAS SERVICE

93956142

CHARNIERES DE FOUR
GAMME F100





NOTE TECHNIQUE No CU04/97 DU 22/10/97

OBJET: PORTES COMPLETES SUR BASE GAMME DELIS

Vous trouverez, ci-dessous, les références des portes complètes construites sur la base de la gamme « DELIS » ainsi que les références des pièces qui les composent.

Ces portes seront fournies en couleur RB à l'exception des 40 premières portes version FI 00 qui seront en couleur PN.

9376298.7			*9376334.0*
Porte complète			Porie complète Couleur RB:
F100	Couleur RB	Couleur PN	**Cuisinières 5000/6000**
Douille	9374637.8		
Contre porte	9376308.4		9376335.7
Verre intérieur	9ï72304.7		9372304.7
Verre intermédiaire	9374761.6		9374761.6
Joint adhésif	9375133.7		9375133.7
Verre porte	9392956.0	9390691.5	9392612.9
Poignée	9372053.0	9366048.8	9392613.7
Support poignée			9372097.7
Charnière inf. D	9393609.4		9370392.4
Charnière in£ G	9393608.6		9370393.2
Ressort de porte	9362689.3		
Joint intérieur	9374686.5		9374686.5
Secteur de porte	9368145.0		
Joint ext. porte	9374685.7		9374685.7
Poignée grille	9372055.5	9366861.4	
Contre porte	9372441.7		9372441.7
Bride	9372400.3		9372400.3

INFORMATION TECHNIQUE

BRANCHEMENT TANGENTIELLE

VENTILATION DES FOURS PYROLYSE

Les fours pyrolyse sont ventilés au moyen d'une turbine à 2 vitesses commandées par le thermostat de sécurité.

En cuisson

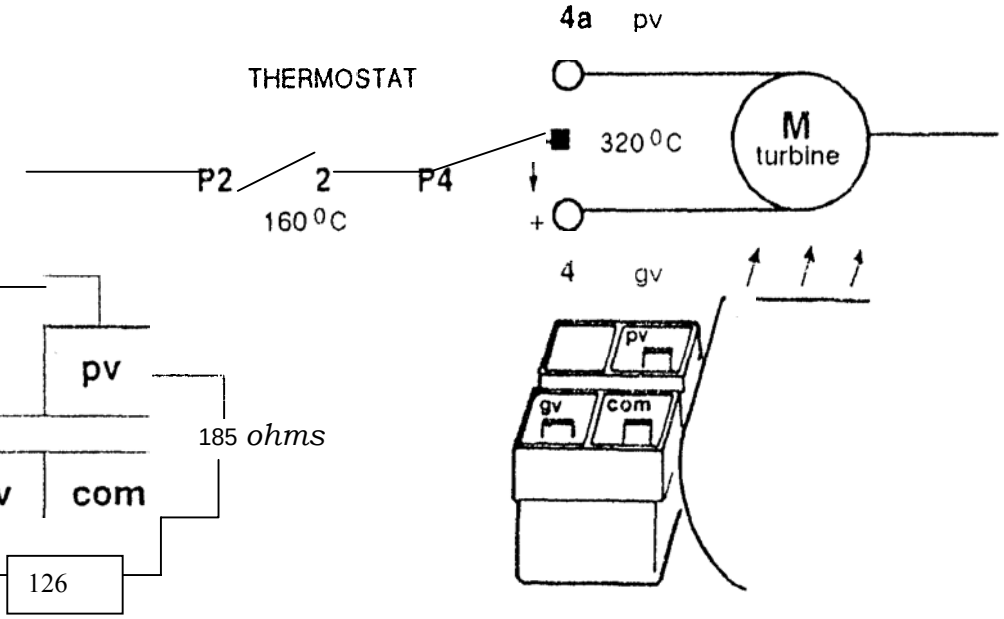
Le fonctionnement à petite vitesse de la turbine favorise l'évacuation des vapeurs culinaires, au dessus de 160 0 C.

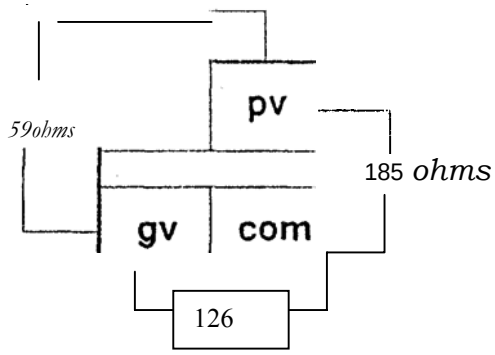
En pyrolyse :

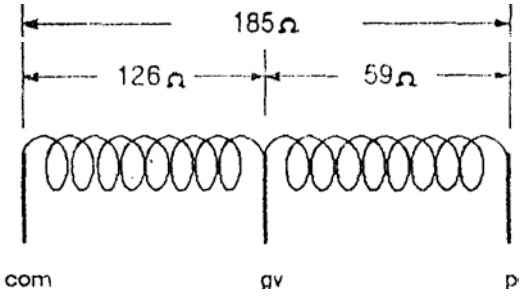
Le four est ventilé à grande vitesse à partir de 320 0 C~

L'arrêt de la turbine est commandé par le thermostat 160°

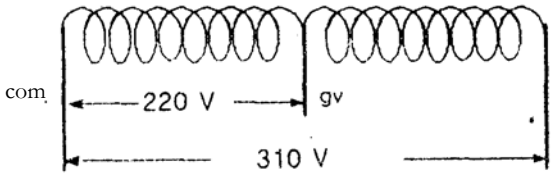
Schéma de principe







un mauvais branchement peut provoquer la destruction immédiate de la turbine



NOTA : en grande vitesse, une tension de 310 volts est établie entre le commum et le pv.

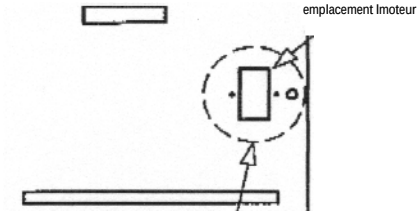
SAT et PIECES DE F;ECI-IANGE ROSIEKIES - la4OO LUNIERY
Téléphone : %8 65 78 00 -- 48 55 01 67 - Télex Fto!~ièrei 783486 F - fix 48 68 02 20
Siège Social ~ 184(jQ L~UNE~FI~ - 1(~l, 43 55 8 ',)0
RCS Bourq~.,,s B 5rj3 720 053 - Ciii)i,al 18 000 00(l

MONTAGE DE L'OPTION –**TB60-**

1 support moteur de tournebroche 1
1 support de broche
1 broche assemblée vis

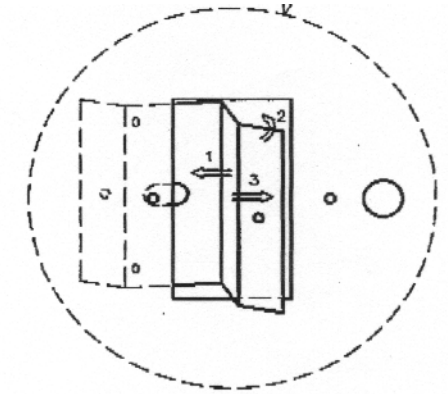
MONTAGE

Enlever le capot arrière de votre appareil. Dégager la laine de verre dans l'emplacement prévu pour recevoir le moteur.



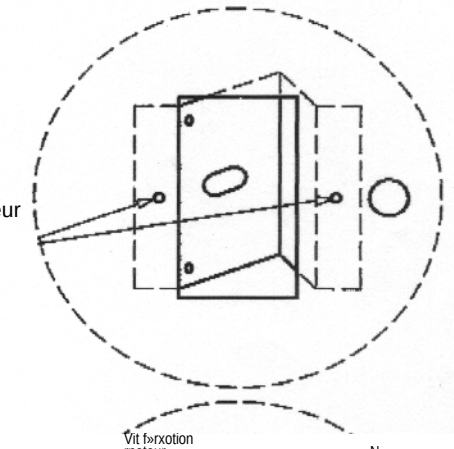
vue arriere de l'appareil (capot enlever)

A l'int6rieur de cet emplacement.glisser le support du moteur de tournebroche suivant la figure ci-contre



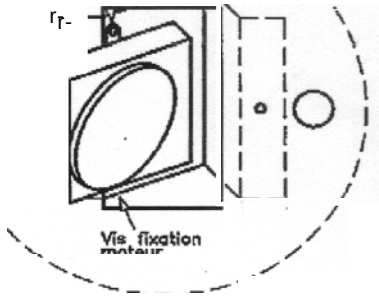
Fixer ce support a l'aide de 2 vis

vis fixatiuon support moteur



Vit f»rxotion rnoteur N

F:ixer le moteur a I>aîde des 2 autres vis



Déligaturer les fils de l'alimentation qui maintiennent les trois Ph fils (précablés en usine) pour le raccordement du moteur
Raccorder suivant la figure ci-contre
(fil vert/jciune sur masse)

ROSIERES

MANUEL TECHNIQUE DES FOURS " DELIS " ELECTRONIQUES

FE 6168
FE 6178

FE 4576
FE 4546

A l'usage des techniciens de service après vente

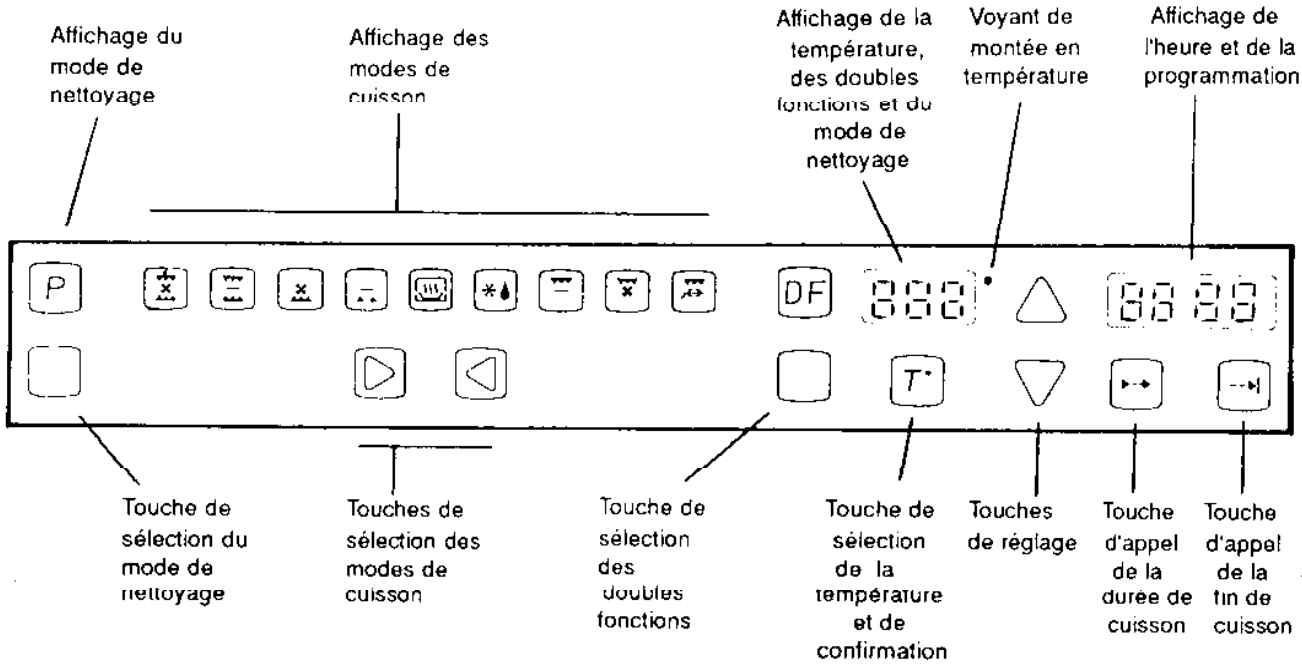
GIAS

J. BOULIER

TABLEAU DE COMMANDE A TOUCHES CAPACITIVES

FE 6168 Four multifonctions catalyse
FE 6178 Four multifonctions pyrolyse

La partie supérieure du tableau de bord visualise le fonctionnement du four.
La partie inférieure commande toutes les fonctions.


Affichage du mode de nettoyage
Affichage des modes de cuisson
Affichage de la température, des doubles fonctions et du mode de nettoyage
Voyant de montée en température
Affichage de l'heure et de la programmation
P
DF
T°
Touche de sélection du mode de nettoyage
Touches de sélection des modes de cuisson
Touche de sélection des doubles fonctions
Touche de sélection de la température et de confirmation
Touches de réglage
Touche d'appel de la durée de cuisson
Touche d'appel de la fin de cuisson

Avant tout réglage, penser à mettre l'horloge à l'heure.
POUR REGLER les températures, la mise à l'heure, la durée et l'heure de fin de cuisson, UTILISER LES TOUCHES + △ ET - ▽

LE VOYANT DE MONTEE EN TEMPERATURE clignote pendant le préchauffage et se stabilise à la température de consigne.
VOYANTS DU PROGRAMMATEUR:
- EN HAUT indiquent une programmation en cours
- EN BAS le voyant clignote toute les secondes.

Le programmateur est synchronisé sur la fréquence du courant.

La turbine de ventilation tourne à vitesse réduite dès le début de la cuisson.
Elle s'arrête après la fin de cuisson à 100°.

IDENTIFICATION DES APPAREILS , PLAQUE SIGNALETIQUE

référence commerciale: **FE 6168 IN**
Numéro de série: **3934992397125375**

39349923	**9712**	**5375**
Matricule appareil	Date fabrication 12ème semaine 1997	N° de fabrication appareil

MISE A L'HEURE DE L'HORLOGE

- Si le programmateur affiche **00.00**
  Régler l'heure avec les touches **+** et **-**

- Si une heure est déja affichée:
  Appuyer simultanément sur les touches **+** et **-** *l'afficheur clignote*
  Régler l'heure

Apres 2 secondes, l'heure est figée.

En cas de coupure de courant de plus de 6 secondes, le programmateur affiche **00 . 00**

UTILISATION DU FOUR

- EN MANUEL

- Choisir un mode de cuisson avec l'une des deux touches de sélection.
- Au besoin régler la température au moyen des touches **+** ou **-**
- Confirmer dans les 3 secondes par un appui sur la touche **T°**

Le four fonctionne 2 secondes apres la confirmation.

- AVEC UNE DUREE DE CUISSON

Procéder comme en manuel puis:
- Effectuer une pression sur la touche " **DUREE**"
- Regler la durée par les touches **+** ou **-**

A la fin de la cuisson, le buzer " BIP" pendant 1 minute.

Pour arreter le BIP, appuyer sur l'une des touches du programmateur.

- CUISSON PROGRAMMEE avec une fin de cuisson

Procéder comme en manuel puis:
- Afficher une durée de cuisson
- Effectuer une pression sur la touche " **FIN** "
- Regler l'heure de fin de cuisson au moyen des touches **+** et **-**

Il est possible de vérifier la durée et l'heure de fin de cuisson en appuyant sur les touches correspondantes.

A tous moment il est possible de modifier la programmation et la température.

POUR REGLER LA TEMPERATURE

Appuyer sur la touche **T°** , Modifier la température au moyen des touches **+** et **-**

DOUBLE FONCTION

DF 1 Enchaîne automatiquement une **décongélation** de 30 minutes et une cuisson **chaleur tournante** à 210° pendant 45 minutes.

DF 2 Enchaîne une cuisson **chaleur tournante** à 210° pendant 45 minutes et une fonction **étuve** pendant 60 minutes.

Il est possible de modifier la température et la durée de cuisson chaleur tournante pour les deux doubles fonctions.
Pour cela:

- *Sélectionner **DF 1** ou **DF 2***
- *Confirmer par un appui sur la touche **T°***
- *Régler une nouvelle température*
- *Modifier la durée quand 45 mn s'affiche*

DF 3 C'est la mémorisation d'un réglage personnel.
Apres avoir modifié un réglage DF 1 ou DF 2, enregistrer ce réglage en appuyant simultanément pendant 5 secondes sur les touches **DF** et selon modèle **P** ou **DA.**

NETTOYAGES

PAR PYROLYSE pour le FE 6178

Appuyer 1 fois sur la touche **P** pour une pyrolyse " **ECO** "
2 fois pour une super pyrolyse " **SUP** "

La pyrolyse ECO dure 1 h 30.
La pyrolyse SUP dure 2 heures, la turbine de cuisson tourne.

Le verrou se ferme des la mise en service du nettoyage, mais il est possible d'ouvrir la porte, après arrêt de la pyrolyse, tant que la température est en dessous de 300°.

Pendant toute la pyrolyse la ventilation tourne à grande vitesse.
Elle s'arrête en fin de nettoyage à 160°.

DOUBLE ACTION Four Catalyse FE 6168

Apres une cuisson, la double action " **DA** " maintien la température du four à 275° pendant 30 minutes, ce qui accélère l'élimination des dernières projections de la cuisson.

En cas de projections très importantes, il est préférable de dégraisser au préalable les parois dans un bain de détergent ammoniaqué.

FE 6168 ET FE 6178 ELEMENTS COMMANDES ET TEMPERATURES

CHALEUR TOURNANTE
- SOLE
- VOUTE
- CATALYS. DE FUMEE *
- ECLAIRAGE
- TURBINE
- VENTILATION LENTE

T° 210°
réglable de
50 ° à 240 °

CONVECTION NATURELLE
- SOLE
- VOUTE
- CATALYS. DE FUMEE*
- ECLAIRAGE
- VENTILATION LENTE

T° 220°
réglable de
60 ° à 275 °

SOLE BRASSEE
- SOLE
- CATALYS. DE FUMEE*
- ECLAIRAGE
- TURBINE
- VENTILATION LENTE

T° 210°
réglable de
50 ° à 240 °

PATISSERIE
- SOLE
- CATALYS. DE FUMEE*
- ECLAIRAGE
- TURBINE
- VENTILATION LENTE

T° 160°
réglable de
50 ° à 240 °

ETUVE
- SOLE
- VOUTE
- ECLAIRAGE
- TURBINE
- VENTILATION LENTE

T° 60°
non réglable

DECONGELATION
- SOLE
- VOUTE
- ECLAIRAGE
- TURBINE
- VENTILATION LENTE

T° 40°
non réglable

GRILLOIR
- VOUTE
- CATALYS. DE FUMEE*
- ECLAIRAGE
- VENTILATION LENTE

T° 275°
réglable
180° à 275°

TURBO GRIL
- VOUTE
- CATALYS. DE FUMEE*
- TURBINE
- ECLAIRAGE
- VENTILATION LENTE

T° 210
réglable de
180° à 230°

TOURNE BROCHE
- VOUTE
- CATALYS. DE FUMEE*
- MOTEUR T.BROCHE
- ECLAIRAGE
- VENTILATION LENTE

T° 275°
réglable
180° à 275°

PYROLYSE ECO**
- VOUTE
- SOLE
- CATALYS. FUMEE*
- VENTILATION RAPIDE

T° 480°
90 minutes

PYROLYSE SUPER**
- VOUTE
- SOLE
- CATALYS. FUMEE*
- TURBINE DE CUISSON
- VENTILATION RAPIDE

T° 480°
120 minutes

** FE 6168 sans pyrolyse ni catalyseur de fumée

* Le catalyseur de fumée est alimenté au dessus de 150°

PROGRAMME TEST DU FOUR ROSIERES " DELIS " FE 6168

Porte ouverte, Ampéremètre en série, raccorder le four au réseau électrique.
- LE PROGRAMMATEUR CLIGNOTE.

Ensuite appuyer successivement sur les touches du tableau de bord, dans l'ordre, de la gauche vers la droite. Vous disposez de 15 secondes pour vérifier l'état des afficheurs, des voyants, des composants. Chaque appui sur une touche génère un bip.

En cas de mauvais fonctionnement de la carte ou de dépassement des 15 secondes pour vérifier une fonction, le buzer sonne en permanence.
Pour sortir du programme test, débrancher le four du réseau ou attendre 10 secondes, buzer en continu.

MISE EN SERVICE:
Commencer le test en appuyant simultanément sur les touches "sélection des fonctions" à gauche et " fin" pour vérifier les segments des afficheurs. Continuer en suivant les indications du tableau.

APPUI SUR LA TOUCHE	L.E.D. T°	L.E.D. PROG.	VOYANT	ELEMENT ALIMENTE
SELECTION + FIN ▷ + →|	VERIFICATION DES SEGMENTS			
DOUBLE ACTION **DA**	001	0001		VOUTE
SELECTION GAUCHE ▷	002	0002		SOLE
SELCTION DROIT ◁	003	0003		/
DOUBLE FONCTION **DF**	004	0004		TURBINE CUISSON
TEMPERATURE **T°**	005	0005		TOURNE-BROCHE
REGLAGE + △	006	0006		/
REGLAGE - ▽	007	0007		ECLAIRAGE
DUREE →→	008	0008		/
FIN →|	009	0009		TURBINE DE VENTILATION

VERROUILLAGE DU CLAVIER

Cette sécurité enfants interdit la mise en service du four.

POUR VERROUILLER LE CLAVIER:

- Appuyer sur la touche diminution de température pendant 6 secondes.
  Le clavier est verrouillé et l'afficheur indique "SEC".

POUR DEVERROUILLER LE CLAVIER:

- Appuyer sur la touche augmentation de température pendant 6 secondes.

CAPTEURS D'ETAT

Les capteurs contrôlent le fonctionnement du four et informent le module électronique.

- LA SONDE DE TEMPERATURE mesure la température dans le four.

- LES INVERSEURS DU VERROU l'un contrôle la position du verrou, l'autre la fermeture du contact PYRO.

- L'INTERRUPTEUR DE PORTE
  situé coté droit du four il informe le module de la position de la porte.
  PORTE OUVERTE :
  - Four à l'arrêt, l'éclairage est allumé.
  - La turbine de cuisson n'est plus alimentée.
  - En pyrolyse le verrou ne fonctionne pas, le message ER 4 s'affiche.

MESSAGES D'ANOMALIES

Un défaut des composants de sécurité provoque l'affichage d'un message d'erreur.

ER 0 - TEMPERATURE FOUR SUPERIEURE A 530°

ER 1 - SONDE DE TEMPERATURE COUPEE OU EN COURT CIRCUIT

ER 2 - TEMPERATURE DU MODULE SUPERIEURE A 90°

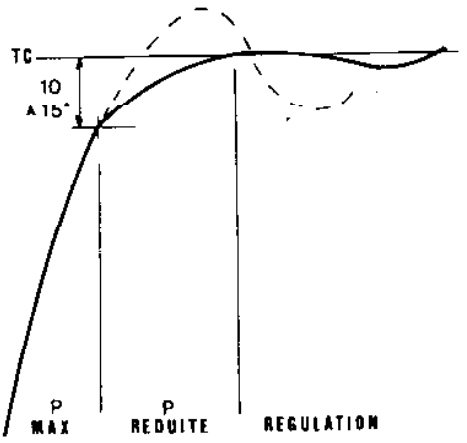
ER 3 - PANNE VERROU (A1 / A2 ouvert en pyro)

ER 4 - PORTE OUVERTE EN PYRO (La fermeture de la porte élimine le message)

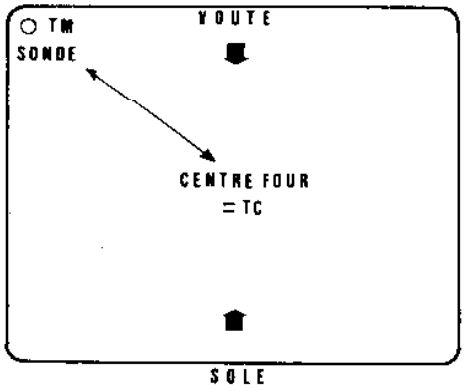
ER 5 - CTN. DE MESURE DE LA CARTE H.S.

MONTEE EN TEMPERATURE

L'utilisation simultanée de la sole et de la voûte (grilloir) permet une montée en température rapide.
Le préchauffage est arrêté avant la température de consigne, pour éviter tout dépassement par inertie thermique.



PRECISION CENTRE FOUR

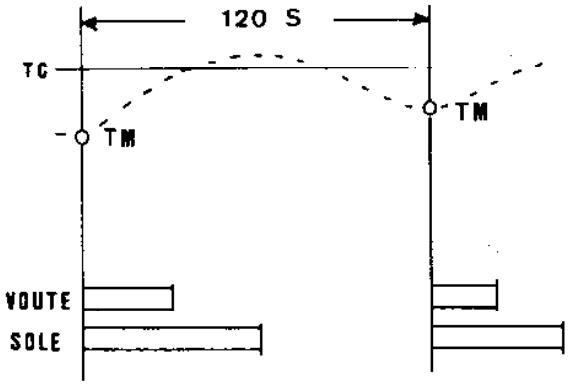


La température de consigne (TC) doit correspondre à la température centre four.
La sonde de température est située en haut et à gauche du four; de ce fait la température mesurée (TM) est toujours différente, en plus ou en moins, de la température centre four.

Selon le mode de cuisson, le microcalculateur corrige la température mesurée pour qu'elle corresponde à la température centre four.

REGULATION

Toute les 2 minutes le micro-calculateur compare la température de consigne avec la température mesurée.
L'ecart entre ces deux valeurs determine la durée d'alimentation des éléments chauffants.
La durée de chauffage de la sole est double de celle de la voûte pour obtenir une répartition de température homogène.



Dans le but d'éviter une trop grande amplitude de régulation, la durée de la séquence de chauffage ne peut être nulle ou totale.

En moyenne, l'amplitude de régulation est de 4 degrés en convection naturelle et de 2 degrés en chaleur tournante.

PROGRAMME TEST DU FOUR ROSIERES " DELIS " FE 6178

La procédure de mise en service est identique à celle du four FE 6168

APPUI SUR LA TOUCHE ↓		L.E.D. T°	PROG.	VOYANT	ELEMENT ALIMENTE
SELECTION + FIN	▷ + →|	VERIFICATION DES SEGMENTS			
PYRO	P	001	0001		VOUTE 9,5 A
SELECTION GAUCHE	▷	002	0002		SOLE 7 A
SELCTION DROIT	◁	003	0003		PYRO FUMEE 0,7 A
DOUBLE FONCTION	DF	004	0004		TURBINE CUISSON
TEMPERATURE	T°	005	0005		TOURNE-BROCHE
REGLAGE +	△	006	0006		VERROU

Vérifier le bon déroulement du cycle de verrouillage et déverrouillage. Le cycle dure 13 à 15 secondes ; en conséquence le buzer sonne en continu pendant 10 secondes puis l'affichage du temps clignote.

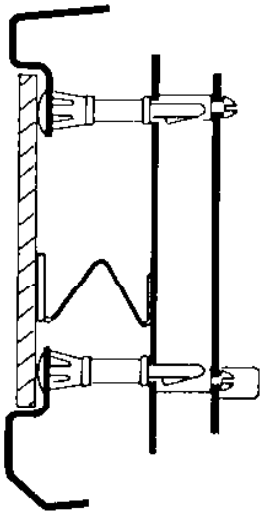
RECOMMENCER LE PROGRAMME TEST AU DEPART, passer rapidement sur la touche REGLAGE + pour éviter un début de cycle de verrouillage.

ENSUITE:

REGLAGE -	▽	007	0007		ECLAIRAGE
DUREE	→|	008	0008		TURBINE DE VENTILATION
FIN	→|	009	0009		TURBINE DE VENTILATION

Si le verrou a tourné, recommencer au début et interrompre le test à la fin de la vérification du verrou (REGLAGE +).

REMPLACEMENT DU MODULE ELECTRONIQUE



- Démonter la tole supérieure du four.
- Pincer les pions plastique de fixation pour libérer le module.
- Remplacer le module.
- Cabler fil à fil
- Procéder à un test.

Si une touche ne fonctionne pas, vérifier que l'armature capacitive soit en contact avec le verre.
Il est préférable de débrancher les fils en saisissant le faston avec une pince. Tirer sur le fil risque de créer un échauffement du sertissage.

Les composants électroniques sont sensibles aux charges électrostatiques.
Manipuler les modules en les saisissant par les bords ou par le transformateur.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

	FE 6168	FE 6178	FE 4576	FE 4546
LARGEUR			59,5	
HAUTEUR			59,5	
PROFONDEUR			57,5	
LARGEUR FOUR	42,5	42,5	42,5	42,5
HAUTEUR FOUR	30	30	29,5	29,5
PROFONDEUR FOUR	39	39	38	39
VOLUME en litres	50	50	47	48
PUISSANCE en Watts:				
Convection naturelle	3470	3650	3650	3650
Chaleur tournante	3500	3680	3680	-
Sole brassée	1500	1680	1680	1650
Grilloir + TB	2030	2210	2210	2210
Turbogril	2060	2240	2240	
Décongélation	3500	3500	3500	-
Etuve	3500	3500	3500	-
Pyrolyse	-	3660	3640	3640
CONSOMMATION en kWh				
De montée à 200°	0,5	0,45	0,45	0,45
De maintien 1 h à 200°	0,6	0,6	0,6	0,55
Cycle pyrolyse 80 mn	-	3,3	3,3	3,2

RACCORDEMENT ELECTRIQUE MONO 230 Volts

Conforme à la directive 89/336/CEE

CABLAGE ELECTRIQUE FE 6178

MODULE ELECTRONIQUE

SF1	-	blanc	SONDE T°
SF2	-	blanc	SONDE T°
NE2	-	bleu	MODULE NE1
		bleu	PLAQUE A BORNES N
VOU	-	rouge	VOUTE
LI2	-	noir	VOUTE
SOL	-	violet	SOLE
PYR	-	noir	PYRO FUMEE
MTV	-	bleu	TURBINE CUISSON
TBR	-	violet	TOURNEBROCHE
VER	-	blanc	MOTEUR VERROU
LAM	-	noir	ECLAIRAGE
TUR2	-	rouge	VENTILATION 2
TUR1	-	noir	VENTILATION 4
NE1	-	bleu	MODULE NE2
GND	-	jaune vert	TERRE
LI1	-	blanc	VENTILATION 1
IV2	-	rouge	INV. VERROU A2
IV1	-	bleu	INV. VERROU B4
POR	-	noir	INTER PORTE

PYROLYSEUR DE FUMEE
- bleu PLAQUE A BORNES N
- noir MODULE PYR

INTERRUPTEUR DE PORTE
- noir MODULE POR
- blanc PLAQUE A BORNES L

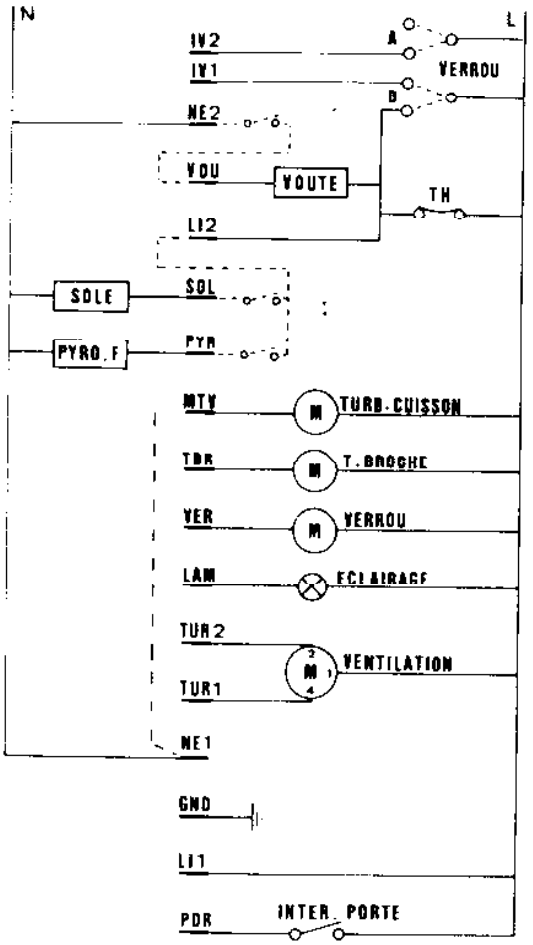
TOURNEBROCHE
- blanc PLAQUE A BORNES L
- violet MODULE TBR

SECURITE THERMIQUE
- blanc PLAQUE A BORNES L
- noir VOUTE

TURBINE CUISSON
- blanc MOTEUR VERROU
  blanc PLAQUE A BORNES L
- bleu MODULE MTV

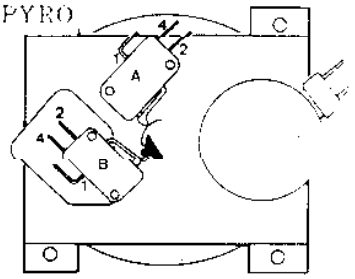
ELEMENT DE VOUTE
- rouge MODULE VOU
- noir VERROU B2
  noir MODULE LI2
  noir SECURITE TH

ELEMENT DE SOLE
- bleu PLAQUE A BORNES N
- violet MODULE SOL



TURBINE VENTILATION
1 - blanc MODULE LI1
  blanc MOTEUR VERROU
2 - rouge MODULE TUR2
4 - noir MODULE TUR1

VERROU PYRO



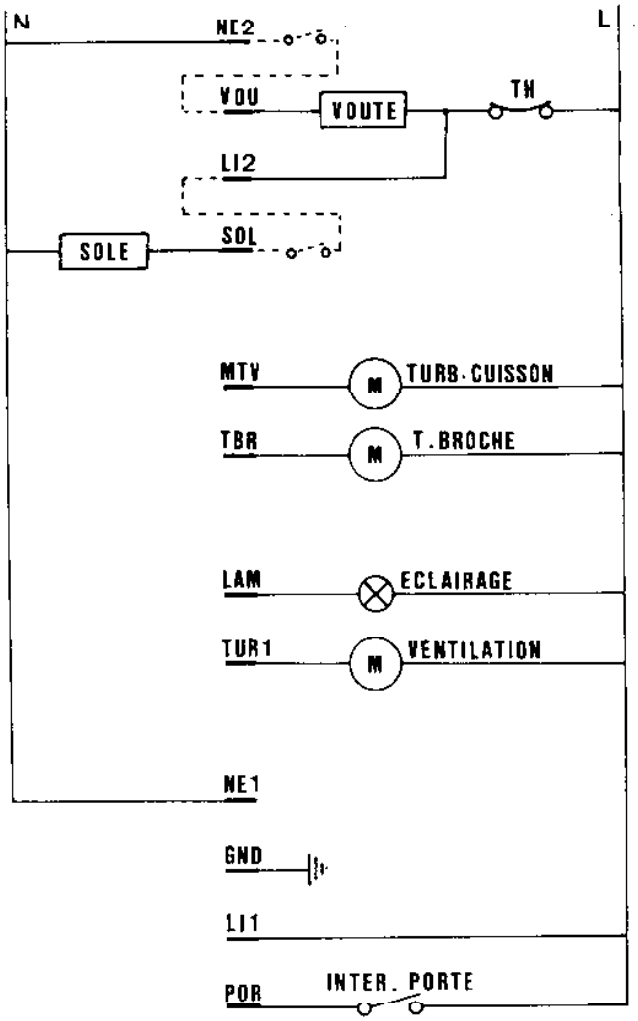
MOTEUR
- blanc MODULE VER
- blanc TURBINE CUISSON
  blanc VENTILATION

A1 - blanc BORNIER L
  blanc B1
A2 - rouge MODULE IV2
A4 /
B1 - blanc A1
B2 - noir VOUTE
B4 - bleu MODULE IV1

CABLAGE ELECTRIQUE FE 6168

MODULE ELECTRONIQUE

SF1 - blanc SONDE T°
SF2 - blanc SONDE T°
NE2 - bleu MODULE NE1
bleu PLAQUE A BORNES N
VOU - rouge VOUTE
LI2 - noir VOUTE
SOL - violet SOLE
MTV - bleu TURBINE CUISSON
TBR - violet TOURNEBROCHE
LAM - noir ECLAIRAGE
TUR1 - noir VENTILATION 2
NE1 - bleu MODULE NE2
GND - jaune vert TERRE
LI1 - blanc VENTILATION 1
POR - noir INTER PORTE



INTERRUPTEUR DE PORTE
- noir MODULE POR
- blanc PLAQUE A BORNES L

TOURNEBROCHE
- blanc PLAQUE A BORNES L
- violet MODULE TBR

SECURITE THERMIQUE
- blanc PLAQUE A BORNES L
- noir VOUTE

TURBINE CUISSON
- blanc VENTILATION
blanc PLAQUE A BORNES L
- bleu MODULE MTV

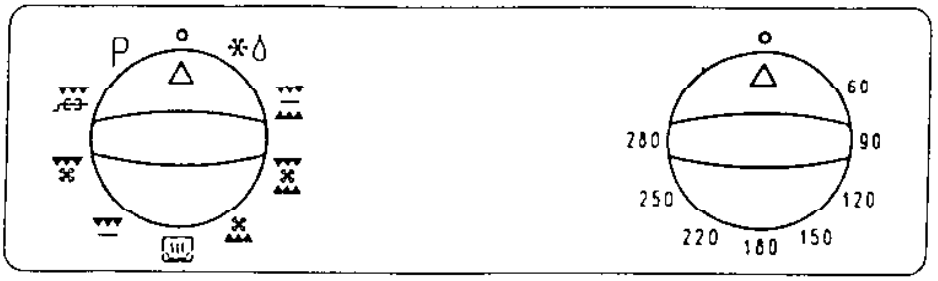
ELEMENT DE SOLE
- bleu PLAQUE A BORNES N
- violet MODULE SOL

TURBINE VENTILATION
1 - blanc MODULE LI1
1 blanc MOTEUR VERROU
2 - noir MODULE TUR1

ELEMENT DE VOUTE
- rouge MODULE VOU
- noir MODULE LI2
noir SECURITE TH

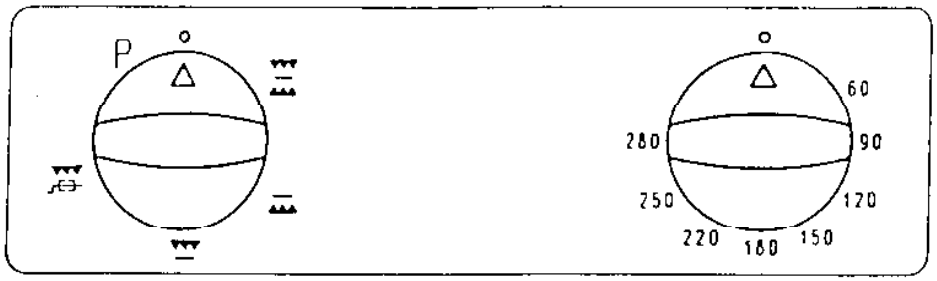
LES COMMANDES

FE 4576 MULTIFONCTIONS PYRO



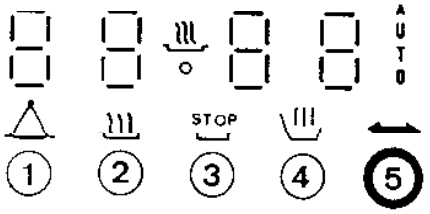
- DECONGELATION 40°
- CONVECTION NATURELLE
- CHALEUR TOURNANTE
- SOLE BRASSEE
- ETUVE 60°
- GRILLOIR
- TURBO GRIL
- TOURNEBROCHE
- PYROLYSE

FE 4546 CONVECTION NATURELLE PYRO



- CONVECTION NATURELLE
- SOLE
- GRILLOIR
- TOURNEBROCHE
- PYROLYSE

LE PROGRAMMATEUR



1 - Minuterie sonore indépendante
2 - Durée de cuisson
3 - Fin de cuisson
4 - Fonctionnement manuel
5 - Réglages

AUTO Allumé: cuisson programmée
AUTO Clignote: fin de cuisson
AUTO Eteint: manuel

Allumé: le four chauffe

Mise à l'heure: appuyer simultanément sur les touches 1 et 2, régler avec 5

LE VOYANT DE MONTEE EN TEMPERATURE clignote pendant le préchauffage et se stabilise à la température de consigne.
LE VOYANT PYRO est allumé au dessus de 300°

FE 4576

FE 4546 MODES DE CUISSON

DECONGELATION

T° 40°
Non réglable

VOUTE
SOLE

ECLAIRAGE
VENTILATION
TURBINE

ETUVE

T° 60°
Non réglable

VOUTE
SOLE

ECLAIRAGE
VENTILATION
TURBINE

CONVECTION NATURELLE

VOUTE
SOLE
PYRO FUMEE

ECLAIRAGE
VENTILATION

GRILLOIR

VOUTE
PYRO FUMEE

ECLAIRAGE
VENTILATION

CHALEUR TOURNANTE

VOUTE
SOLE
PYRO FUMEE

ECLAIRAGE
VENTILATION
TURBINE

TURBO GRIL

VOUTE
PYRO FUMEE

ECLAIRAGE
VENTILATION
TURBINE

SOLE BRASSEE

SOLE
PYRO FUMEE

ECLAIRAGE
VENTILATION
TURBINE

TOURNEBROCHE

VOUTE
PYRO FUMEE

ECLAIRAGE
VENTILATION
MOTEUR TB (temporisé)

P PYROLYSE

VOUTE
SOLE

VENTILATION GV
PYRO FUMEE

(Pyro fumee au dessus de 150°)

MODULE DE COMMANDE FE 4576 FE 4546

Le principe de fonctionnement du module est identique à celui des fours 6100.
Les fonctions sont sélectionnées par un mini commutateur, les températures par un potentiomètre.

Les températures d'étuve et de décongélation sont pré-réglées à 60 et 40 degrés.

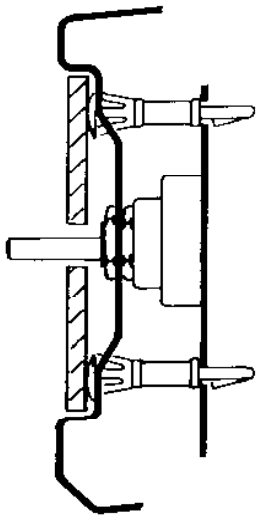
Le module des fours 4500 ne dispose pas de programme test.

La durée du nettoyage, de 1 h 30 est commandée automatiquement par les sorties module DPYR1 et DPYR2.
Veiller à ne pas inverser ces deux fils sur le programmateur.

MODE DEMONSTRATION

Sur certains fours d'exposition, 2 fils d'alimentation sont débranchés pour éviter le fonctionnement des éléments chauffants.
Les rebrancher selon le schéma.

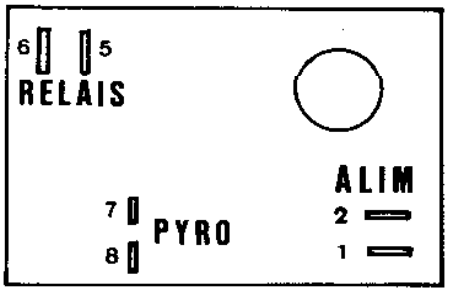
REMPLACEMENT DU MODULE



- Enlever la tôle supérieure du four.
- Démonter le verre du tableau de bord fixé par 3 pattes inox repliées.
- Dévisser les écrous du potentiomètre et du commutateur.
- Pincer les supports pour libérer le module.
- Monter le module de remplacement et brancher fil à fil.

REMPLACEMENT DU PROGRAMMATEUR

- Démonter la tôle supérieure du four.
- Enlever le bouton de réglage
- Desserrer la vis de la patte de fixation gauche et dévisser celle de droite pour libérer le programmateur par l'arrière.
- Monter le nouveau programmateur
- Brancher fil à fil.



CABLAGE ELECTRIQUE DES FOURS FE 4576 ET FE 4546

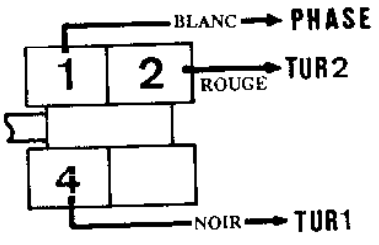
MODULE ELECTRONIQUE

NE2 - bleu PLAQUE A BORNES N
bleu MODULE NE1
VOU - rouge VOUTE
PYR - noir PYRO FUMEE
NE3 - bleu PLAQUE A BORNES N
bleu PROGRAMMATEUR 1
SOL - violet SOLE
VER - blanc MOTEUR VERROU
MTS - bleu TURBINE CUISSON *
TUR2 - rouge VENTILATION 2
TBR - violet TOURNEBROCHE
DPYR2 - noir PROGRAMMATEUR 7
DPYR1 - violet PROGRAMMATEUR 8
TUR1 - noir VENTILATION 4
LAM - noir ECLAIRAGE
TF1 - blanc SONDE T°
TF2 - blanc SONDE T°
NE1 - bleu MODULE NE2
IV2 - rouge VERROU A2
INTER PORTE - noir INTER PORTE
GND - vert jaune TERRE
LI1 - blanc VENTILATION 1
blanc PROGRAMMATEUR 2
PROG2 - rouge PROGRAMMATEUR 6
PROG1 - bleu PROGRAMMATEUR 5
IV1 - bleu VERROU B4

VENTILATION

1 - blanc MOT VERROU
blanc MODULE LI1
2 - rouge MODULE TBR
4 - noir MODULE TUR1

La turbine tourne a petite vitesse en cuisson et a grande vitesse en pyrolyse. une inversion des connexions risque de détruire les enroulements.



VOUTE

- rouge MODULE VOU
- noir SECURITE TH
noir VERROU B2
noir SOLE

PYROLYSEUR DE FUMEE

- noir MODULE PYR
- noir SECURITE TH

SOLE

- violet MODULE SOL
- noir VOUTE

TURBINE CUISSON*

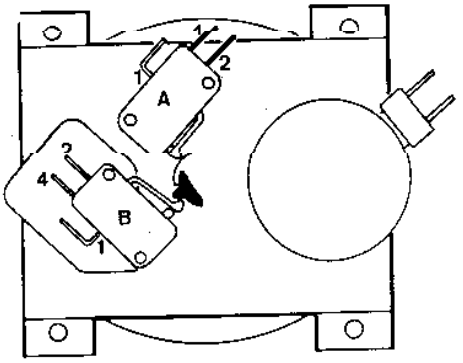
- bleu MODULE MTV
- blanc BORNIER L
blanc MOT VERROU

TOURNEBROCHE

- violet MODULE TBR
- blanc BORNIER L

VERROU

MOTEUR - blanc MODULE VER
- blanc TURBINE CUISSON
blanc VENTILATION
A1 - blanc BORNIER L
blanc B1
A2 - rouge MODULE IV2
A4 - /
B1 - blanc A1
B2 - noir VOUTE
B4 - bleu MODULE IV1

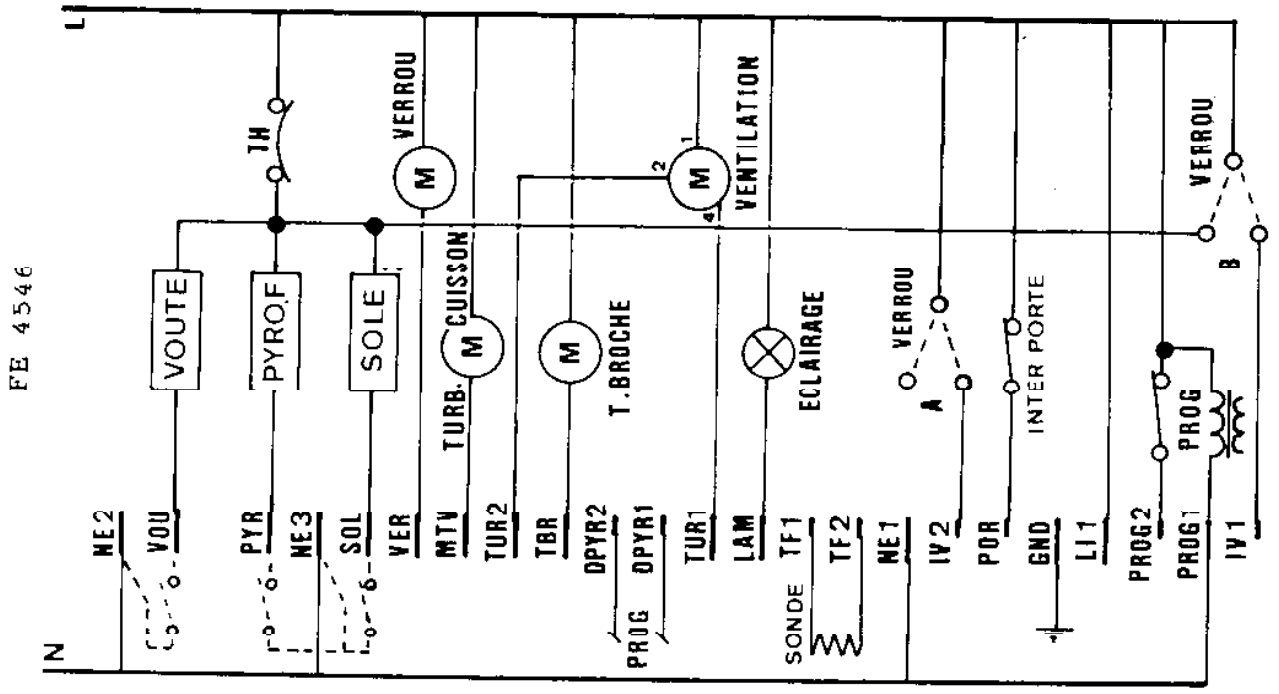


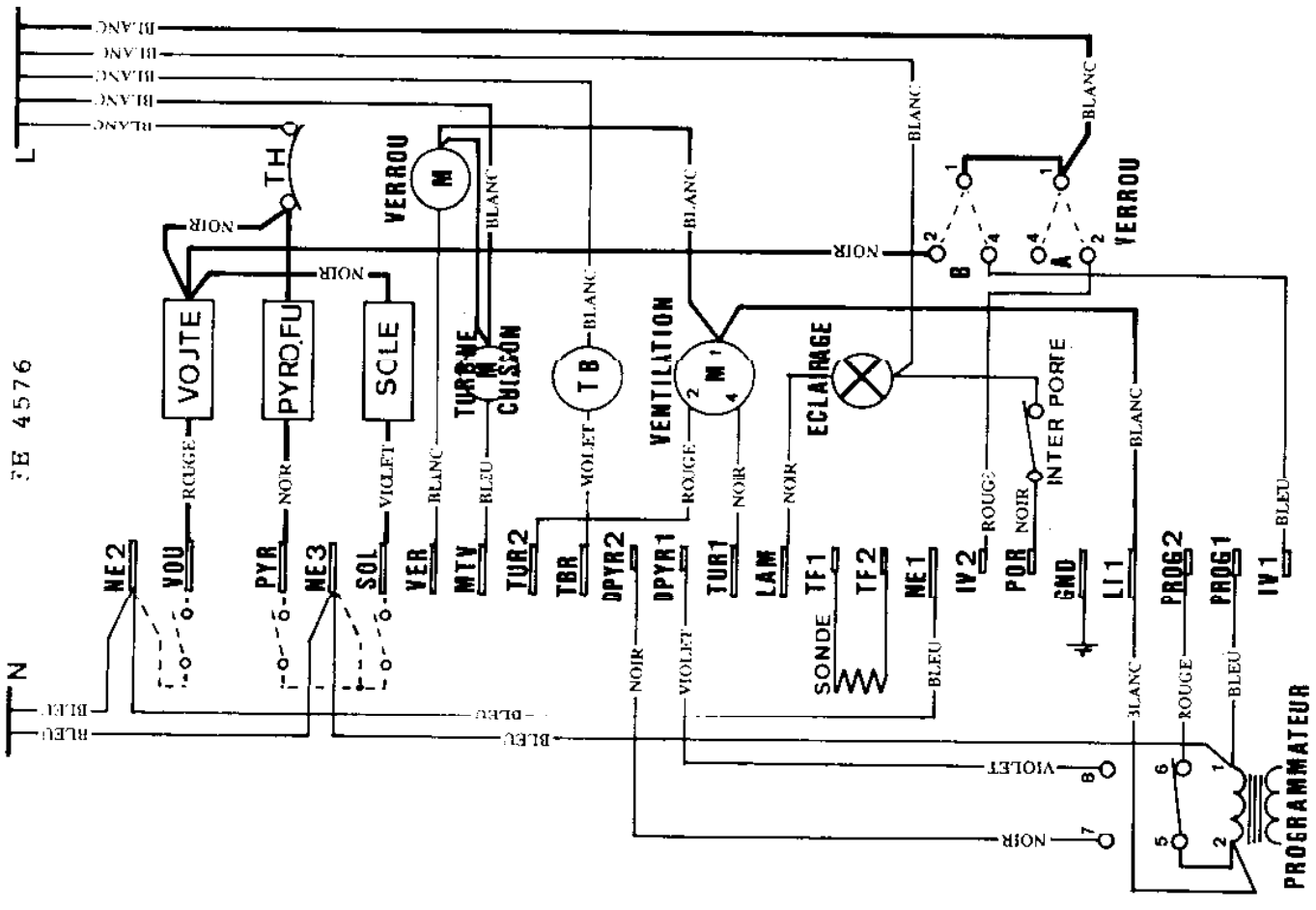
FOUR FE 4546

* Ce four ne dispose pas de turbine de cuisson.

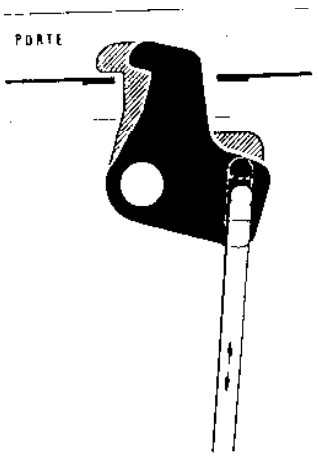
* Le fil blanc du moteur de verrou est relié au fil blanc du tournebroche.

CABLAGE ELECTRIQUE DES FOURS FE 4576 ET FE 4546





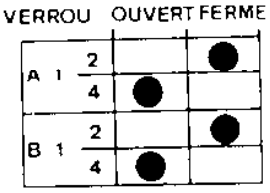
VERROU DE PORTE

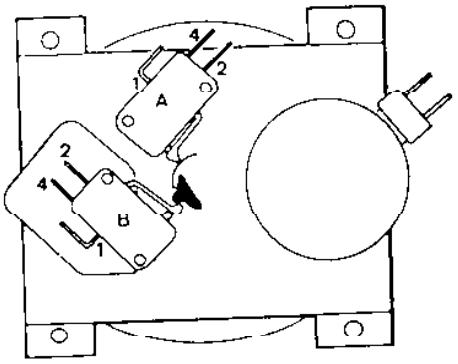


En pyrolyse, la porte est immobilisée par un crochet commandé par le système de verrouillage situé à l'arrière du four. Une tringle assure la transmission du mouvement produit par la rotation d'un disque en forme.

Le disque est entraîne par un moteur électrique. La position du disque est contrôlée par 2 inverseurs commandés par des cames.

La pyrolyse n'est possible que si le verrou est en position verrouillé.





Un défaut de la sécurité de porte empêche le fonctionnement du verrou.
En cas de blocage du verrou en position fermée, utiliser le programme test pour alimenter le moteur en direct (FE 6178).

SONDE DE TEMPERATURE PLATINE " PT 1000 "

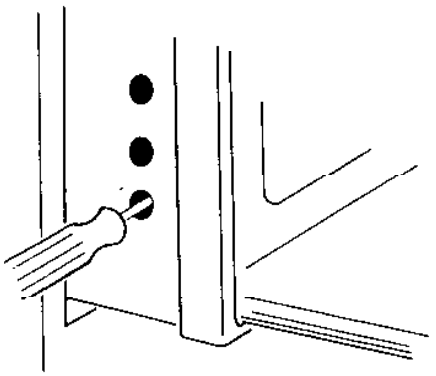
La sonde est constituée d'un circuit imprimé en platine d'une résistance de 1000 Ohms à froid, protégé par un tube métallique.
Un défaut électrique (coupure ou court circuit) provoque l'arrêt du four et l'apparition du message ER 1.

CORRESPONDANCE ENTRE LA TEMPERATURE ET LA VALEUR DE LA RESISTANCE

En degrés centigrades et en Ohms

0°	1000	120°	1460	230°	1870
20°	1077	130°	1498	240°	1906
30°	1117	140°	1536	250°	1942
40°	1156	150°	1573	260°	1979
50°	1194	160°	1611	270°	2015
60°	1233	170°	1649	280°	2051
70°	1271	180°	1686	450°	2641
80°	1309	190°	1723	460°	2674
90°	1347	200°	1760	470°	2706
100°	1385	210°	1797	480°	2742
110°	1423	220°	1834	500°	2809

DEPOSE DE LA PORTE

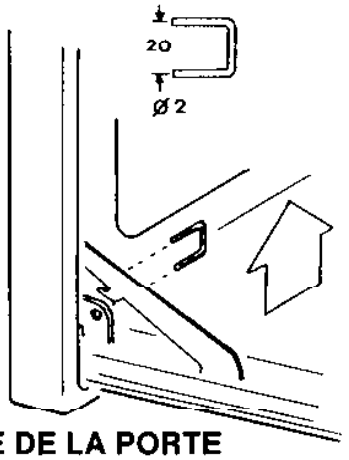


1 - Uniquement pour les fours Pyro avant Juin 1998

Porte ouverte, de chaque coté, introduire un tournevis dans l'orifice inférieur de ventilation pour immobiliser le ressort additionnel.

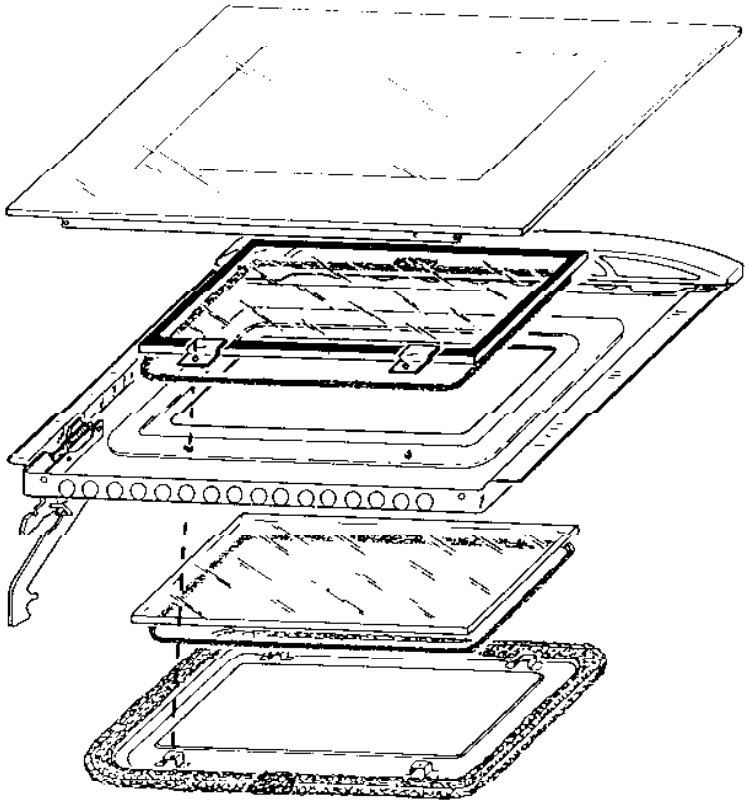
2 - Pour tous les fours avant juin 1998

Relier les charnières et les secteurs de porte par des cavaliers, et tirer la porte en la levant légèrement. les cavaliers sont à réaliser dans un rond d'acier de 2 millimètres de diamètre



Depuis juin 1998 les cavaliers sont incorporés à la charnière, les ressorts additionnels sont supprimés.

DEMONTAGE DE LA PORTE



- Enlever le verre extérieur (2 vis en bas de la porte)

- Porte à plat, enlever les vis de fixation des équerres de retenue du verre intermédiaire, ce qui libère les vitres et les joints.
Les deux joints ronds sont identiques.
Monter le raccord des joints ronds vers le haut et le raccord du joint plat vers le bas.

TRACES OPAQUES

Sur certains fours nous avons constaté un dépôt sur les vitres intérieures.
Pendant la pyrolyse, l'humidité contenue dans les joints s'évapore, entraînant certains constituants, en particulier de la silice qui se dépose sur les vitres.
Un simple nettoyage des vitres élimine ce dépôt.

ROSIÈRES

MANUEL TECHNIQUE DU FOUR RUSTIQUE PYRO

FE 5573 RU

à commande électronique

Formation des techniciens

GIAS Service

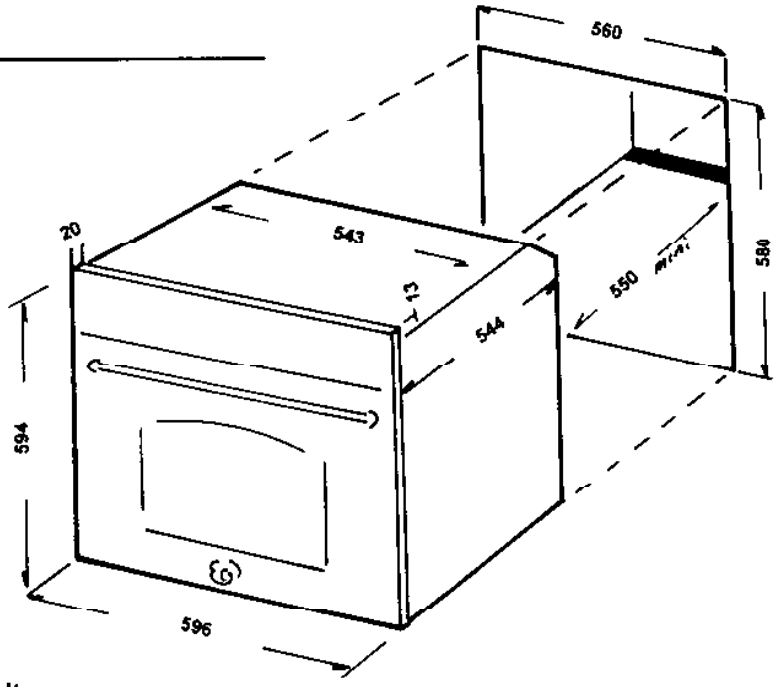
J. BOULIER

SOMMAIRE

2 - Caractéristiques - Programmateur
3 - Module de commande
4 - Modes de cuisson
5 - Régulation
6 - Sécurités - Sonde de température
7 - Pyrolyse
8 - Composants
9 - Schéma de principe
10 - Schéma de câblage
11 - Porte

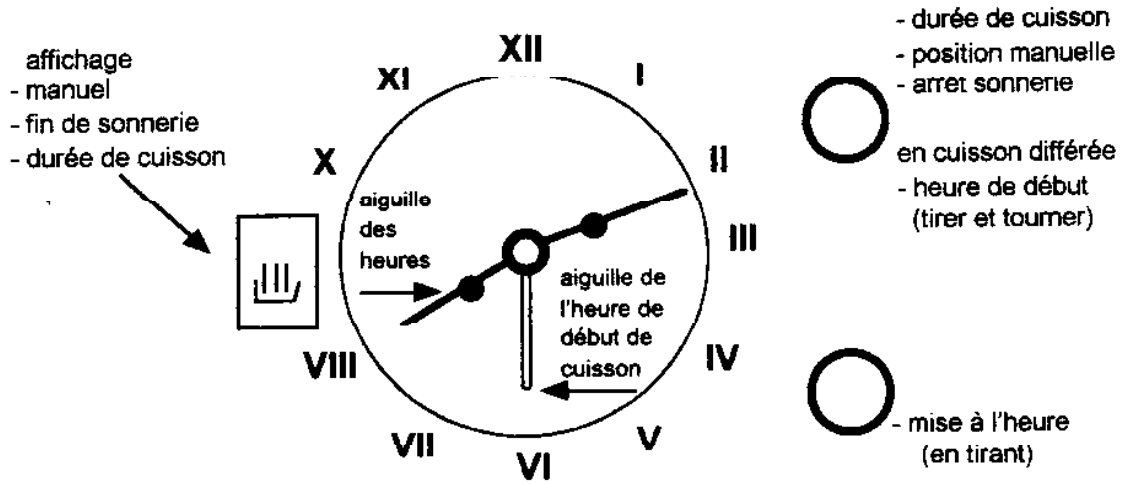
CARACTERISTIQUES TECHNIQUE

Largeur	59,5 cm
Hauteur	59,5 cm
Profondeur	57,5 cm
Largeur int.	43 cm
Haut int.	30 cm
Profondeur int.	39 cm
PUISSANCE en Watts:	
Maxi en cuisson	3680
Pyrolyse	3660
CONSOMMATION en kWh	
De montée à 200°	0,45
De maintien 1h à 200°	0,6
Cycle pyrolyse 80 mn	3,3



Raccordement électrique mono 230 Volts
Conforme à la directive 89/336/

PROGRAMMATEUR

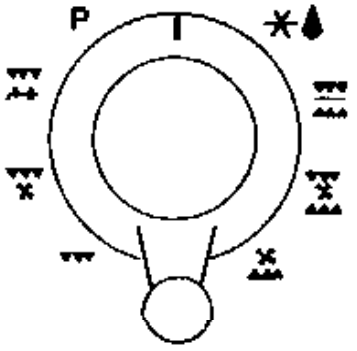


MODULE DE COMMANDE

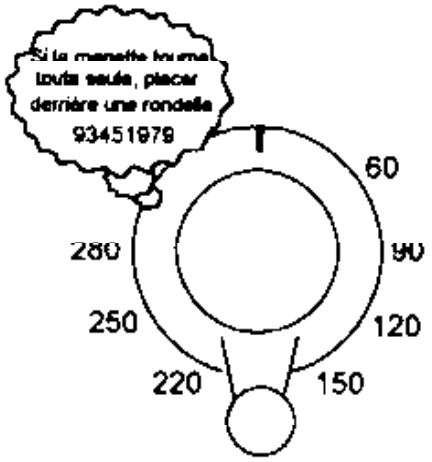
Le module électronique gère les fonctions de cuisson, les températures, la sécurité thermique.
Sur la face avant du module sont implantés:

- Un potentiomètre pour régler les températures.
- Un commutateur pour sélectionner les fonctions de cuisson.

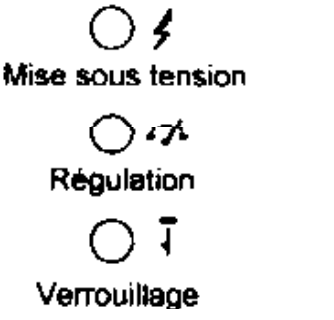
Des capteurs d'état informent le module
Selon la position du commutateur , le module alimente les différents composants.



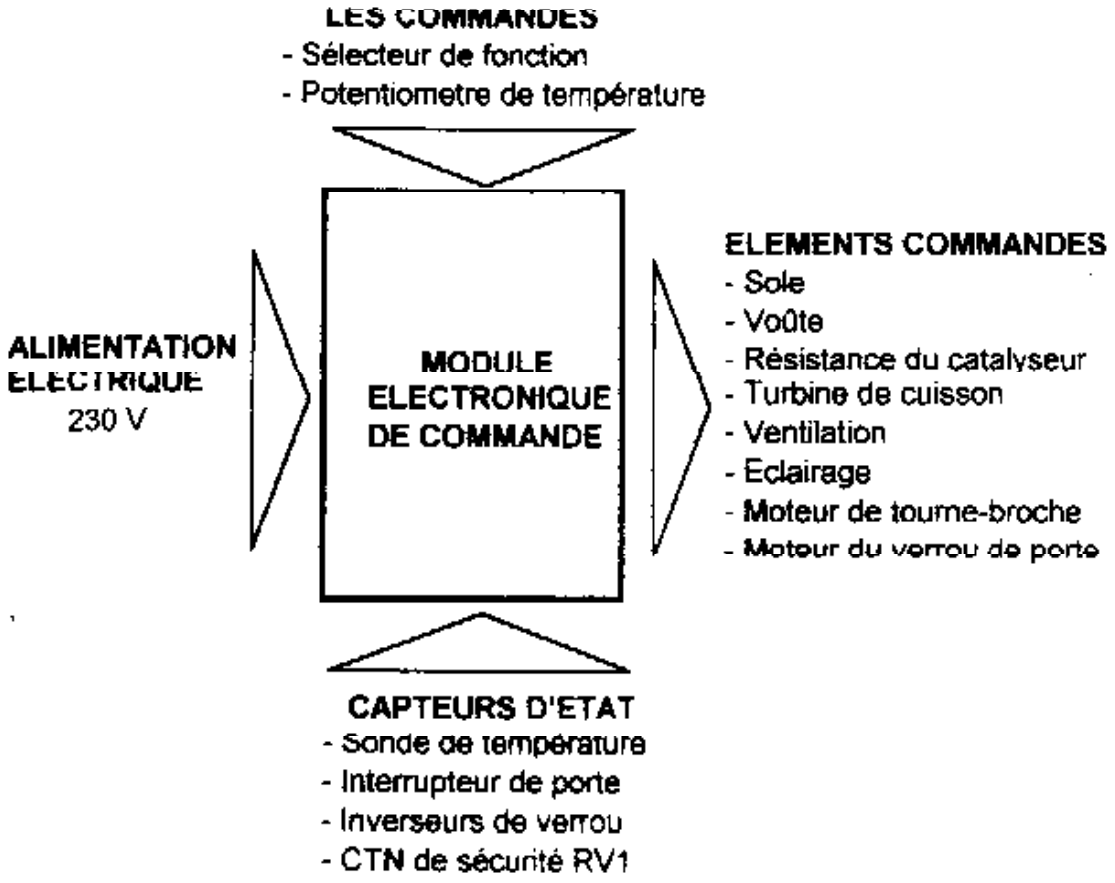
Sélecteur de fonctions



Potentiomètre températures



(le voyant de régulation est allumé fixe quand la température est atteinte)



MODES DE CUISSON

éléments commandés

DECONGELATION
- SOLE
- VOUTE
- ECLAIRAGE
- TURBINE
- VENTILATION LENTE

Température préréglée à 40°

CONVECTION NATURELLE
- SOLE
- VOUTE
- CATALYS. DE FUMEE*
- ECLAIRAGE
- VENTILATION LENTE

CHALEUR TOURNANTE
- SOLE
- VOUTE
- CATALYS. DE FUMEE *
- ECLAIRAGE
- TURBINE
- VENTILATION LENTE

SOLE BRASSEE
- SOLE
- CATALYS. DE FUMEE*
- ECLAIRAGE
- TURBINE
- VENTILATION LENTE

* Catalyseur de fumée en service au dessus de 150°

ETUVE
- SOLE
- VOUTE
- ECLAIRAGE
- TURBINE
- VENTILATION LENTE

Température préréglée à 60°

GRILLOIR
- VOUTE
- CATALYS. DE FUMEE*
- ECLAIRAGE
- VENTILATION LENTE

TURBO GRIL
- VOUTE
- CATALYS. DE FUMEE*
- TURBINE
- ECLAIRAGE
- VENTILATION LENTE

TOURNE BROCHE
- VOUTE
- CATALYS. DE FUMEE*
- MOTEUR T.BROCHE
- ECLAIRAGE
- VENTILATION LENTE

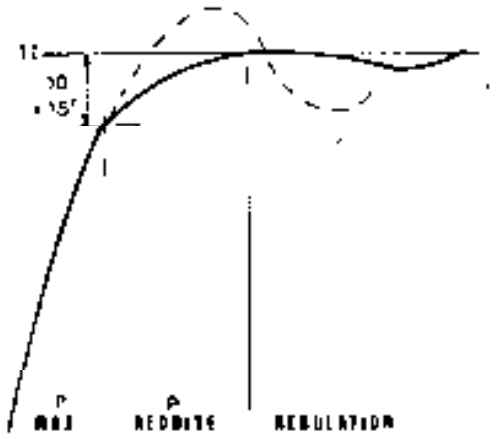
P PYROLYSE
- VOUTE
- SOLE
- CATALYS. FUMEE
- VENTILATION RAPIDE

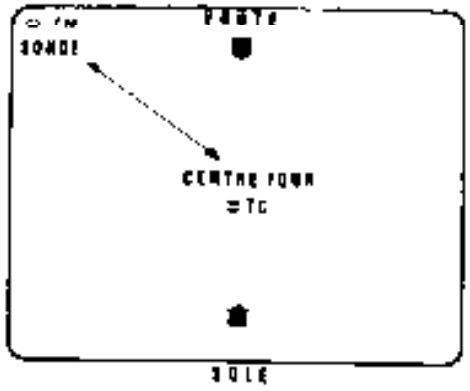
Température préréglée à 480°

MONTEE EN TEMPERATURE

Durant la montée en température, la sole et le grilloir sont utilisés simultanément ce qui permet une montée en température très rapide

Le préchauffage est arrêté avant d'atteindre la température de consigne, pour éviter tout dépassement par inertie thermique.





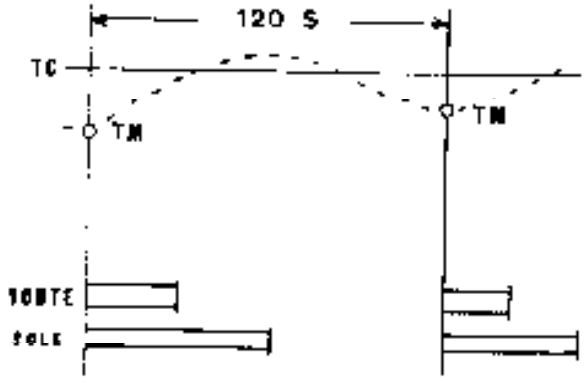
PRÉCISION CENTRE FOUR

La température de consigne (TC) doit correspondre à la température centre four
La sonde de température est située en haut et à gauche du four; de ce fait la température mesurée (TM) est toujours différente, en plus ou en moins, de la température centre four

Selon le mode de cuisson, la température mesurée est corrigée pour correspondre à la température centre four.

REGULATION

Toute les 2 minutes le micro-calculateur compare la température de consigne avec la température mesurée.
L'écart entre ces deux valeurs détermine la durée d'alimentation des éléments chauffants.
Pour obtenir une répartition de température homogène, la durée de chauffage de la sole est plus longue que celle de la voûte .



En moyenne, l'amplitude de régulation est de 4 degrés en convection naturelle et de 2 degrés en chaleur tournante

REMPLACEMENT DU MODULE

- Enlever les manettes
- **Dévisser les écrous** autour du commutateur et du potentiomètre
- Pincer les supports plastiques pour libérer le circuit imprimé
- Fil à fil décabler et recabler sur le module de remplacement.

Avec le module 93782925, supprimer la résistance 47 Ohms branchée sur LAM

SECURITES

Le four se met en sécurité, (ouverture des relais) en cas d'anomalie d'un capteur d'état.

- Sonde de température coupée ou en court circuit (les 3 voyants clignotent).
- C.T.N. RV1 sur module coupée ou en court circuit
- Température mesurée par la CTN. RV1 au dessus de 90° (vérifier la ventilation)
- Un inverseur de verrou resté en position pyro

En pyrolyse:

- interrupteur de porte ouvert (non alimentation du moteur de verrou).
- Un inverseur de verrou resté en position cuisson
- Température mesurée dans le four au dessus de 530°

SONDE DE TEMPERATURE " PT 1000 "

La sonde est constituée d'un circuit imprimé en platine protégé par un tube métallique.
La résistance à froid est 1000 Ohms.
Un défaut électrique (coupure ou court circuit) provoque l'arrêt du four et le clignotement des voyants
Eviter de plier les fils à la sortie de la sonde car l'isolant haute température est fragile et une mise à la masse peut provoquer la destruction du triac du module.

Valeur de la sonde en fonction de la température

T° degrésC	Ohms	T° degrésC	Ohms	T° degrésC	Ohms
0°	1000	120°	1460	230°	1870
20°	1077	130°	1498	240°	1906
30°	1117	140°	1536	250°	1942
40°	1156	150°	1573	260°	1979
50°	1194	160°	1611	270°	2015
60°	1233	170°	1649	280°	2051
70°	1271	180°	1686	450°	2641
80°	1309	190°	1723	460°	2674
90°	1347	200°	1760	470°	2706
100°	1385	210°	1797	480°	2742
110°	1423	220°	1834	500°	2809

PYROLYSE

Mise en service

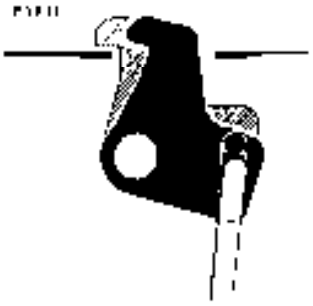
- Afficher une durée de nettoyage sur le programmateur (90 à 120 minutes)
- Placer le sélecteur sur la position P

(pour des raisons réglementaires il est impossible de réaliser une pyroyse en manuel)

Déroulement

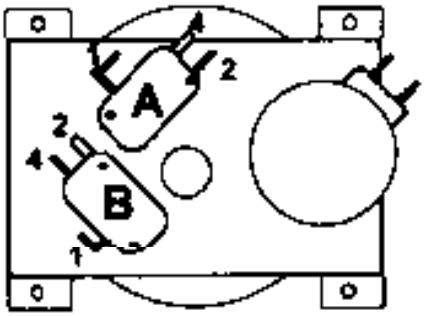
- La porte se verrouille
- Les éléments chauffants sont alimentés. sole, voûte, résistance du catalyseur.
- La turbine est alimentée à grande vitesse
- Quand la température de pyrolyse est atteinte, environ 480°, la régulation est assurée de la même manière qu'en cuisson.
- A la fin du temps programmé, la température baisse progressivement.
- Vers 320° la porte de déverrouille
- Vers 160° la turbine de ventilation s'arrête

VERROU DE PORTE



En pyrolyse, la porte est immobilisée par un crochet commandé par le système de verrouillage situé à l'arrière du four. Une tringle assure la transmission du mouvement de translation produit par la rotation du disque came. Un moteur commandé par le module entraine la rotation du disque.
Le position du disque est contrôlée par les inverseurs A et B.

Position des inverseurs
A et B verrou ouvert



Un défaut de la sécurité de porte empêche la fermeture du verrou.
(En cas de défaut de l'interrupteur de porte, l'éclairage fonctionne four à l'arrêt)

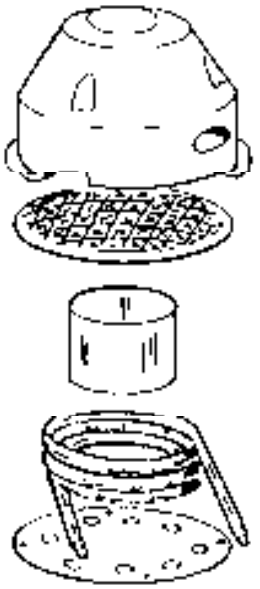
CONDITION NECESSAIRES POUR QUE LA PYROLYSE FONCTIONNE

- Commutateur sur P
- Programmateur sur une durée, contacts 1 et 3 fermés.
- Porte fermée, interrupteur de porte fermé, porte verrouillée.
- Contacts de verrou A et B sur la position 2

COMPOSANTS

Elément de grilloir 2000 W, 20,4 Ohms

Elément de sole 1440 W. 36,7 Ohms



Catalyseur de fumée 175 W, 302 Ohms
Il est constitué d'une grille catalytique et d'une résistance. Installé entre le four et la cheminée, son rôle consiste à assainir les fumées en pyrolyse et en cuisson.
En pyrolyse, la température de nettoyage est suffisante pour le faire fonctionner correctement . La résistance de 175 W renforce l'action du catalyseur dans les basses températures et en cuisson.
La résistance est alimentée au dessus de 150°.
Une panne de résistance peut provoquer l'apparition de condensation en sortie de cheminée

Turbine de cuisson 20 W , turbine accessible après avoir démonter la grille de fond de four, le moteur est accessible par l'arrière Le pas de vis de la turbine est inversé.

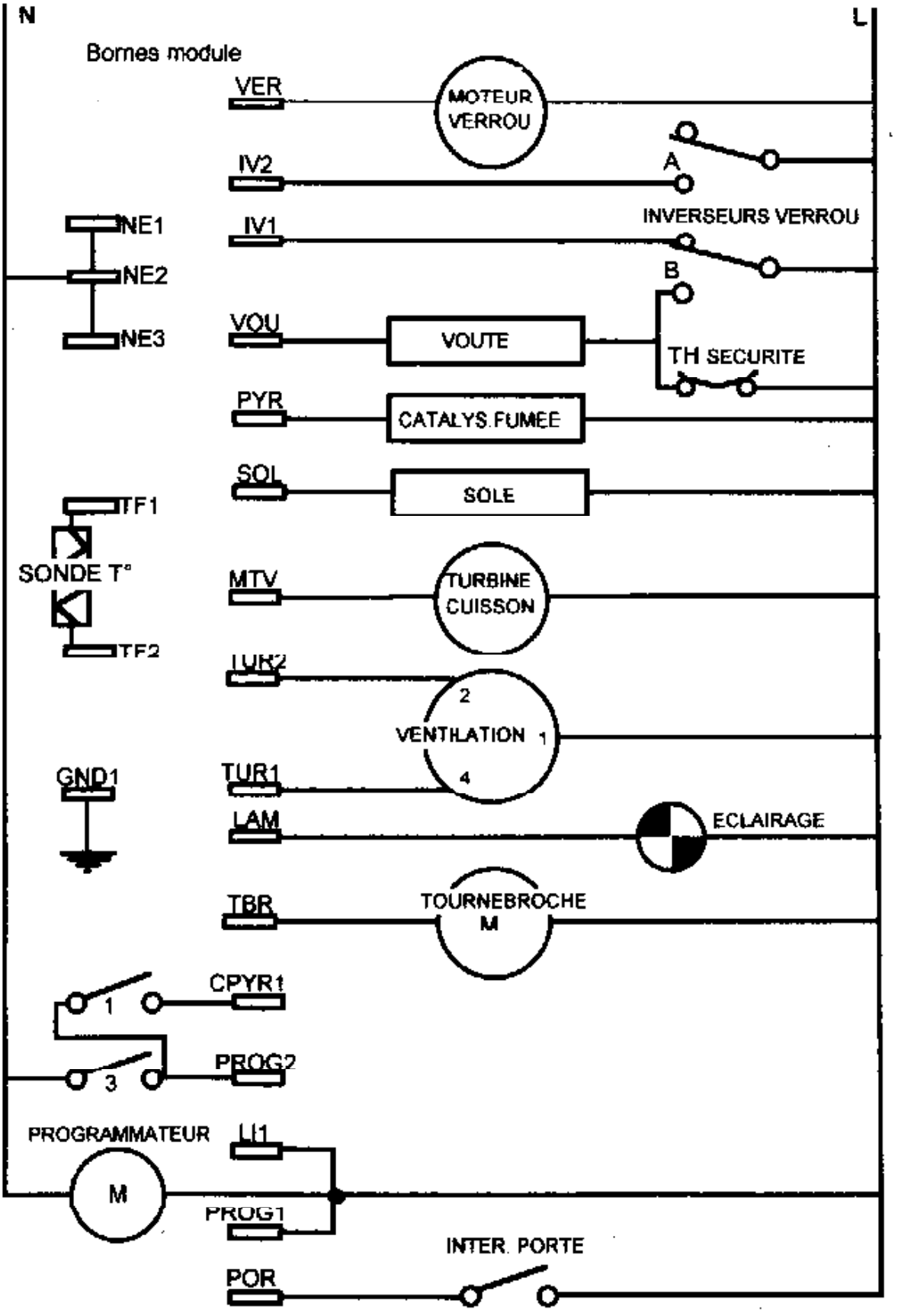
Turbine de ventilation
Elle est alimentée en petite vitesse en cuisson et en grande vitesse en pyrolyse.
La turbine fonctionne dès la mise en marche du four. Elle s'arrête en fin de cuisson ou de pyrolyse, quand la température redescend en dessous de 160°
Attention à ne pas inverser les fils de connexion. risque de destruction du moteur.

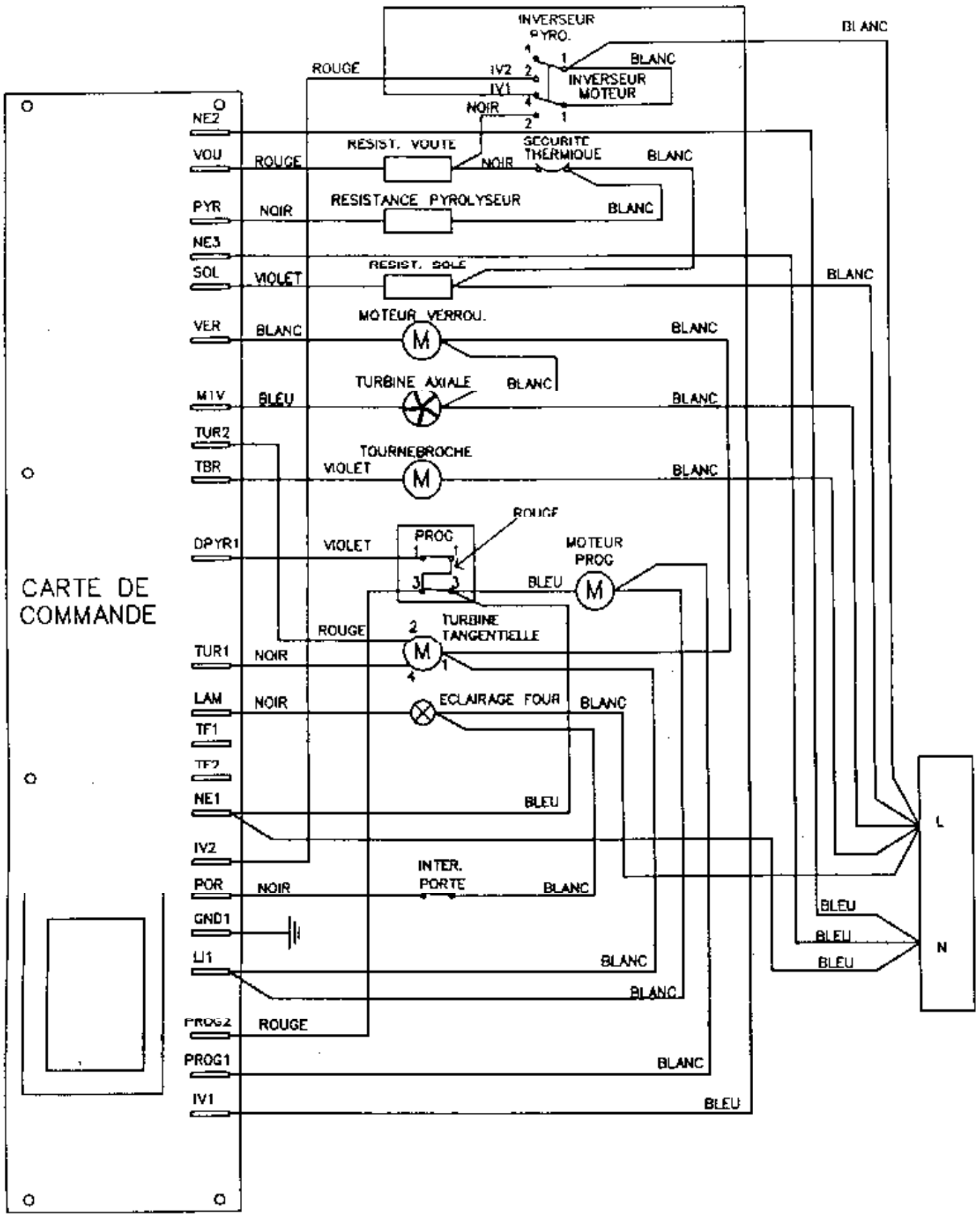
Eclairage Ampoule de 15 W . une résistance de protection de 47 Ohms est placée en série entre le module et l'ampoule.
Depuis septembre 2000 la résistance est intégrée (nouveau module 93782925)

THERMOSTAT DE SECURITE CUISSON

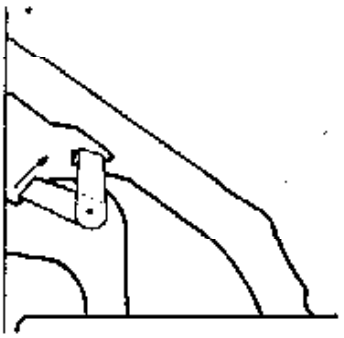
Le klixon de sécurité cuisson est situé sur le dessus du four, derrière la turbine de ventilation et vissé sur un support en contact avec le moufle.
Placée en série avec les éléments chauffants la sécurité thermique limite la température en cas de non fonctionnement de la régulation électronique.
Sa présence est indispensable pour correspondre aux normes C.E.
En pyrolyse elle est rendue inopérante par la fermeture du contact B du verrou qui la court-circuite.

SCHEMA DE PRINCIPE




CARTE DE COMMANDE
NE2
VOU
PYR
NE3
SOL
VER
M1V
TUR2
TBR
DPYR1
TUR1
LAM
TF1
TF2
NE1
IV2
POR
GND1
LI1
PROG2
PROG1
IV1
INVERSEUR PYRO.
INVERSEUR MOTEUR
ROUGE
NOIR
BLANC
RESIST. VOUTE
SECURITE THERMIQUE
RESISTANCE PYROLYSEUR
RESIST. SOLE
MOTEUR VERROU.
TURBINE AXIALE
TOURNEBROCHE
VIOLET
BLEU
PROG
MOTEUR PROG
TURBINE TANGENTIELLE
ECLAIRAGE FOUR
INTER. PORTE
L
N

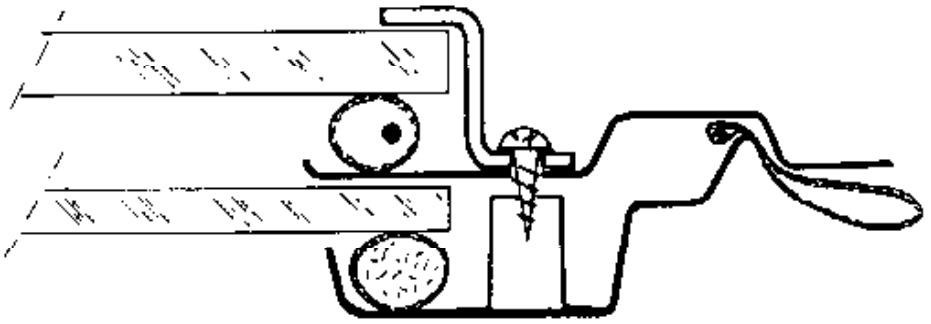
LA PORTE



Dépose
Porte ouverte,
- Soulever les cavaliers pour solidariser les charnières et les secteurs de porte.
- Tirer la porte en la soulevant légèrement.

Démontage de la poignée
Déposer la porte
Enlever la façade de porte, 2 vis en dessous, 2 vis en haut de la contre porte.
La poignée est maintenue sur la façade par 2 vis.

Les vitres intérieures
démonter la façade de porte
Porte à plat , enlever les vis de fixation de équerres de retenue du verre intermédiaire ce qui libère les vitres et les joints



Trace opaques dans les vitres
Pour les éviter, depuis mars 1999 un nouveau joint 93782279 est monté entre la vitre coté four et le bouclier. Plus gros et élastique, il assure une meilleure étanchéité. Ce nouveau joint ne peut se monter que sur le bouclier 93782273 disposant de crochets de maintien dans les angles.

Joint extérieur de porte
Ce joint se remplace facilement après avoir déposé la porte et enlevé les équerres de retenue des vitres.
Le joint fibre de verre est très résistant à la chaleur mais peu résistant au frottement.
De ce fait il est formellement déconseillé de le frotter, en particulier avec une éponge.
Le nettoyage du joint doit se faire uniquement par la pyrolyse.
Si le bas du joint est carbonisé, procéder à une pyrolyse de plus de 2 heures.

Traces de fumée sur l'encadrement du four, vérifiez la température de cuisson. Si elle est conforme (à l'erreur de mesure près), la méthode de cuisson est probablement en cause. Conseillez une légère baisse de la température. En règle générale, plus le met à cuire est épais plus il faut augmenter la durée et diminuer la température de cuisson. L'utilisation du plat lèche frite ou d'un plat en verre favorise les émissions de fumée et de projection. L'utilisation de matière grasse résistant difficilement à la température, comme le beurre, provoque les mêmes désagréments.

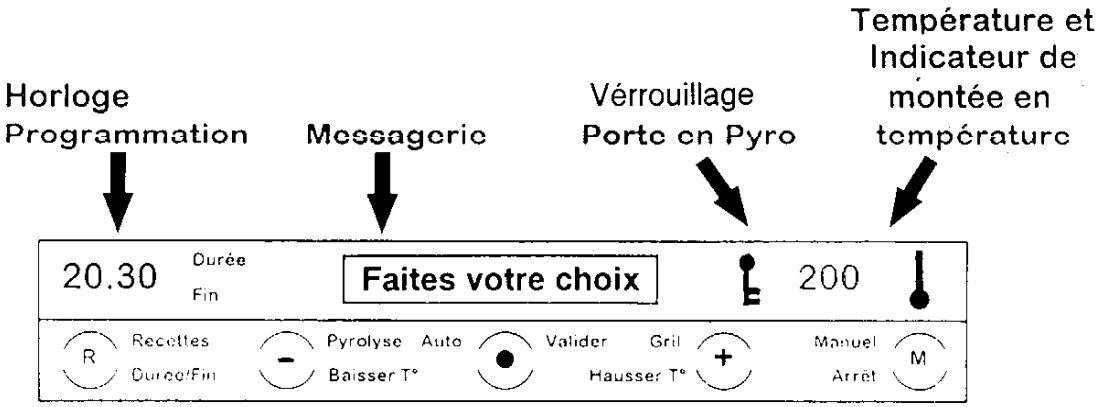
ROSIÈRES

MANUEL TECHNIQUE DU FOUR "MAGIS" FE 8179

FOUR ELECTRONIQUE
MULTIFONCTIONS PYROLYSE
RECETTES PRE-PROGRAMMEES
PORTE FROIDE

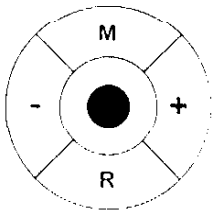
A l'usage des techniciens de service après vente

PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD



Synoptique indiquant par pictogrammes les touches à utiliser

Les commandes sont regroupées sur un bloc central, " **LE NAVIGATEUR**" qui donne accès aux différentes fonctions du four.



Le navigateur se compose d'une touche de validation au centre et de 4 touches de sélection.

REGLAGE DE L'HEURE

Lors du premier branchement le four invite à régler l'heure pendant 7 secondes puis indique 12.00.

Pour régler l'heure,

Appuyer simultanément sur les touches **M** et **R** le four indique " **Régler heure**"

- Régler en utilisant les touches **+** et **-**

L'heure est synchronisée sur la fréquence du courant.

ARRET DU FOUR :

- Appuyer sur la touche " M "

SECURITE ENFANTS

- Appuyer sur la touche centrale pendant 10 secondes (la clé clignote.)
- Pour sortir de la sécurité enfants, appuyer sur la touche **M.**

MODE DEMONSTRATION

- Mise à l'heure de l'horloge à **00.11** (ne pas valider)
- Appuyer sur la touche " **R**" pendant 10 secondes. (Le point entre les heures et les minutes ne clignote plus)
- Pour sortir du mode démonstration, répéter la procédure de mise en service.

MODE AUTOMATIQUE

En fonction de la température affichée par l'utilisateur, le four choisit le mode de cuisson le plus approprié.

UTILISATION

- Appuyer sur la touche centrale le four affiche " **Faites votre choix** "

- Appuyer à nouveau sur la touche centrale le four affiche " **Température ?** "
  La température de base 200 °, apparaît .

- Régler la température au moyen des touches + ou - puis valider .
  Le four démarre, le mode de cuisson choisis par le four s'affiche.

Il est possible de programmer une durée de cuisson et une heure de fin.

A tout moment, une modification de la température est possible.

VARIANTE: Pour la fonction GRIL AUTO appuyer sur la touche +
la température de base 275 ° apparaît.

MODES DE CUISSON EN FONCTION DES TEMPERATURES

FOUR AUTO		GRIL AUTO	
275 °		275 °	
	CONVECTION NATURELLE		GRIL
230 °		230 °	
225 °		225 °	
	CHALEUR TOURNANTE		TURBO GRIL
180 °		180 °	
175 °			
	SOLE BRASSEE		
140 °			
135 °			
	CHALEUR TOURNANTE		
50 °			

LE MODE RECETTES

Un livre de 50 recettes est livré avec le four magis.
Les paramètres de cuisson de ces recettes: températures de préchauffage et de cuisson, mode et durée de cuisson sont enregistrés dans la mémoire du four.

UTILISATION

- Appuyer sur la touche centrale le four affiche " **Faites votre choix** "
- Appuyer sur la touche **R**, et sélectionner la recette au moyen des touches **-** ou **+** pour revenir en arrière.
- Valider quand la recette souhaitée est affichée. Le four démarre en préchauffage à la température correspondant à la recette. La fin des 10 minutes de préchauffage est ponctuée par une série de " bip ".

- La préparation culinaire doit être enfournée dans les 20 minutes suivantes.
- Valider après enfournement, le four détermine la température, la durée et le (ou les) mode de cuisson.

*Après l'arrêt du four, il est possible de rajouter 10 minutes de cuisson en appuyant sur la touche **R**.*

LISTE DES RECETTES

1 : TARTE AUX POIREAUX
2 : TARTE AU SAUMON poireaux
3 : OEUFS COCOTTES Scandinave
4 : QUICHE BROCOLIS
5 : SOUFFLE AU FROMAGE
6 : SOUFFLE AU CRABE
7 : GOUGERE AU FROMAGE
8 : FRIAND PARISIENNE
9 : POISSON PAPILLOTE poivre vert
10 : DAURADE PROVENCE
11 : ROUGETS NICOISE
12 : FILETS DE TRUITE citron
13 : FILETS DE DAURADE olives
14 : LIMANDE AU CIDRE
15 : TURBO AU SANCERRE
16 : COQUILLES POISSON
17 : FRUITS DE MER papillotes
18 : ROTI DE BOEUF carottes
19 : FAUX-FILET PAPI.
20 : ROTI DE VEAU pruneaux
21. : GIGOT D'AGNEAU rôti
22 : FILET DE PORC au romarin
23 : ECHINE DE PORC Bercy
24 : LAPIN MOUTARDE
25 : ROTI DINDONNEAU ananas
26 : POULET AU LARD champignons
27 : POULET A L'AIL aux 40 gousses
28 : CANARD AU POMMES
29 : CANNETTE AU MIEL pêches
30 : POMMES TERRE ROBE d'argent
31 : POMMES TERRE FROM. blanc
32 : PISSALADIERE
33 : TIAN DE TOMATES aubergines
34 : 4 / 4 AUX POMMES
35 : TARTE TATIN
36 : TARTE ALSACIENNE
37 : TOURTE NORMANDE
38 : TARTE AU CITRON meringuée
39 : GALETTE DES ROIS
40 : CLAFOUTIS POIRES
41 : FLAN AUX RAISINS
42 : TIAN DE FRUITS d'été
43 : GENOISE CHOCOLAT
44 : GATEAU BASQUE
45 : CREME RENVERSEE caramel
46 : CREME CATALANE
47 : GRATIN D'ORANGES
48 : POIRES PAPILLOTES
49 : BANANES CARAÏBES
50 : SOUFFLE AU CITRON

Le four " **MAGIS** " dispose de trois modes d'utilisation:

- LE MODE MANUEL
- LE MODE AUTOMATIQUE
- LE MODE RECETTES

UTILISATION EN MANUEL

- Appuyer sur la touche centrale le four affiche " **faites votre choix** "

- Sélectionner le mode manuel par la touche " **M** " , et faire défiler les différentes fonctions du four au moyen des touches **+** et **-**

- Valider la fonction désirée.
  Le four propose une température ideale.

- Valider, ou regler une temperature comprise dans les mini / maxi correspondant a la fonction.

Le four démarre dès la validation.

Au besoin, régler une durée de cuisson et une heure de fin.

MODE DE CUISSON	TEMPERATURES	
	De Base	**Réglable de**
CONVECTION NATURELLE	**230** °	50 ° à 275 °
CHALEUR TOURNANTE	**200** °	50 ° à 230 °
SOLE BRASSEE	**210** °	50 ° à 240 °
ETUVE	**60** °	non réglable
DECONGELATION	**40** °	non réglable
GRILLOIR	**275** °	220 ° à 275 °
TURBO GRIL	**210** °	180 ° à 230 °
TOURNEBROCHE	**275** °	220 ° à 275 °
TURBO BROCHE	**210** °	180 ° à 230 °

CUISSONS ENCHAINEES

DECONGELATION + CHAL. TOURNANTE
40 ° pendant 30 minutes puis 210 ° pendant 45 minutes

CHAL.TOURNANTE + ETUVE
210 ° pendant 45 minites puis 60 ° pendant 60 minutes
Durée et température de cuisson en chaleur tournante réglables

VOYANT DE MONTEE EN TEMPERATURE

Pendant la montée en température le voyant s'incrémente led par led.
le thermomètre est totalement allumé quand la température de consigne est atteinte.

PROGRAMMES PERSONNELS

Il est possible de mémoriser 10 réglages personnels.

MISE EN MEMOIRE :

- Choisir et valider un mode, une température et une durée de cuisson.
- Appuyer sur la touche centrale puis en maintenant cette touche enfoncée appuyer sur la touche R.
- En relâchant les deux touches l'afficheur indique " **P 1 Mémoire vide** " si P 1 est déjà occupé, il va en P 2
- Valider ou faire défiler les mémoires par les touches + et - pour remplacer un ancien programme.

POUR RAPPELER UN REGLAGE MEMORISE

- Appuyer sur la touche centrale le four affiche " **Faites votre choix** "
- Appuyer sur la touche **R** , sélectionner le numéro de votre programme au moyen de la touche +
- Valider.

PROGRAMMATION

Apres avoir choisis une fonction cuisson et réglé une température, le four fonctionne en manuel.
Il est possible de programmer une durée et une heure de fin de cuisson.

DUREE

- Appuyer sur la touche **R** " durée " est affiché à côté de l'heure.
- Programmer la durée avec les touches + et - et valider.

FIN DE CUISSON

- Appuyer deux fois sur **R** . Fin s'affiche à côté de l'heure.
- Programmer l'heure de fin puis valider.
  L'afficheur indique " **cuisson différée**"

PYROLYSE

Appuyer sur la touche centrale le four affiche " **Faite votre choix** "

- Appuyer sur la touche - le four affiche " **Choisir pyrolyse** "
- Sélectionner la pyrolyse:

  Touche - **pyrolyse ECO** (90 minutes)
  Touche + **pyrolyse SUPER** (120 minutes)

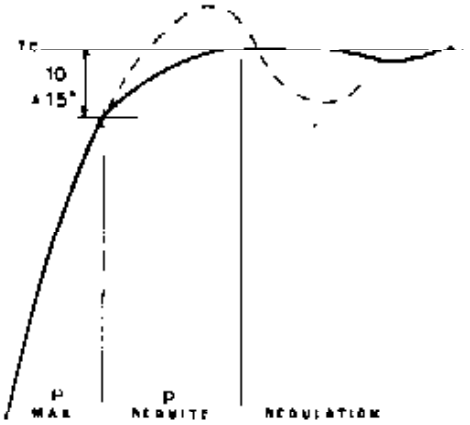
- Valider

une clé s'affiche à la fin du verrouillage.
Il est possible , mais déconseillé de modifier la durée de pyrolyse ou de la différer.

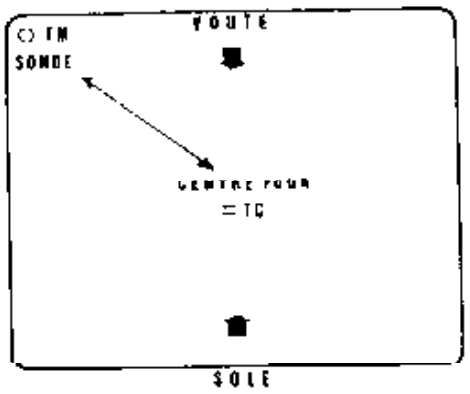
A la fin de la pyrolyse l'afficheur alterne " **Pyrolyse terminée** " *avec* " **Déverrouillage porte** ".
La porte se déverrouille en dessous de 300 ° et le four revient en mode repos.

MONTEE EN TEMPERATURE

L'utilisation simultanée de la sole et de la voûte (grilloir) permet une montée en température rapide.
Le préchauffage est arrêté avant la température de consigne, pour éviter tout dépassement par inertie thermique.



PRECISION CENTRE FOUR

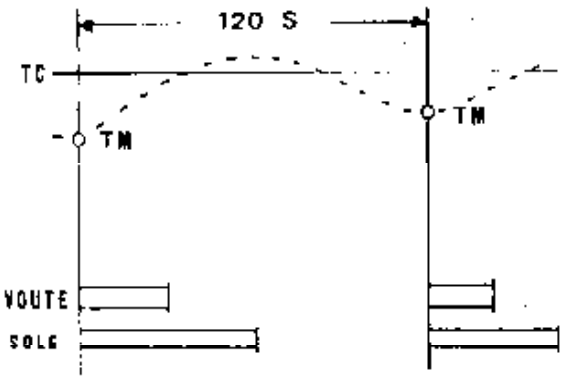


La température de consigne (TC) doit correspondre à la température centre four.
La sonde de température est située en haut et à gauche du four; de ce fait la température mesurée (TM) est toujours différente, en plus ou en moins, de la température centre four.

Selon le mode de cuisson, le microcalculateur corrige la température mesurée pour qu'elle corresponde à la température centre four.

REGULATION

Toute les 2 minutes le micro-calculateur compare la température de consigne avec la température mesurée.
L'écart entre ces deux valeurs détermine la durée d'alimentation des éléments chauffants.
La durée de chauffage de la sole est double de celle de la voûte pour obtenir une répartition de température homogène.



Dans le but d'éviter une trop grande amplitude de régulation, la durée de la séquence de chauffage ne peut être nulle ou totale.
En moyenne, l'amplitude de régulation est de 4 degrés en convection naturelle et de 2 degrés en chaleur tournante.

ELEMENTS COMMANDES et TEMPERATURES DE CUISSON

CONVECTION NATURELLE

- SOLE	**230 °**
- VOUTE	50 ° à 275 °
- CATALYS. DE FUMEE*	
- ECLAIRAGE	
- VENTILATION LENTE	

CHALEUR TOURNANTE

- SOLE	**200 °**
- VOUTE	50 ° à 230 °
- CATALYS. DE FUMEE*	
- TURBINE CUISSON	
- ECLAIRAGE	
- VENTILATION LENTE	

SOLE BRASSEE

- SOLE	**210 °**
- CATALYS. DE FUMEE*	50 ° à 240 °
- TURBINE CUISSON	
- ECLAIRAGE	
- VENTILATION LENTE	

ETUVE

- SOLE	**60 °**
- VOUTE	non réglable
- TURBINE DE CUISSON	
- ECLAIRAGE	
- VENTILATION LENTE	

DECONGELATION

- SOLE	**40 °**
- VOUTE	non réglable
- TURBINE CUISSON	
- ECLAIRAGE	
- VENTILATION LENTE	

GRILLOIR

- VOUTE	275 °
- CATALYS. DE FUMEE*	220 ° à 275 °
- ECLAIRAGE	
- VENTILATION LENTE	

TURBO GRIL

- VOUTE	**210 °**
- CATALYS. DE FUMEE*	180 ° à 230 °
- TURBINE CUISSON	
- ECLAIRAGE	
- VENTILATION LENTE	

TOURNE BROCHE

- VOUTE	**275 °**
- CATALYS. DE FUMEE*	220 ° à 275 °
- MOTEUR T. BROCHE	
- ECLAIRAGE	
- VENTILATION LENTE	

TURBO BROCHE

- VOUTE	**210 °**
- CATALYS. DE FUMEE*	180 ° à 230 °
- TURBINE CUISSON	
- MOTEUR T. BROCHE	
- ECLAIRAGE	
- VENTILATION LENTE	

PYROLYSE ECO

- VOUTE	**480 °**
- SOLE	90 minutes
- CATALYS. DE FUMEE *	
- VENTILATION RAPIDE	

PYROLYSE SUPER

- VOUTE	**480 °**
- SOLE	120 minutes
- CATALYS. DE FUMEE *	
- TURBINE CUISSON	
- VENTILATION RAPIDE	

* Le catalyseur de fumée est alimenté au dessus de 150 °

PROGRAMME TEST

Le programme test permet de vérifier le fonctionnement du module électronique et des composants fonctionnels.

MISE EN SERVICE

Régler l'heure sur 12 H 00
Appuyer simultanément sur les touches **M** et **R**

le four affiche **" Auto test appui V "**

Suivre les indications de l'afficheur. Si le composant mentionné fonctionne, valider en appuyant sur la touche indiquée.

- *Un ampèremètre en série dans l'alimentation facilite le contrôle des éléments chauffants*
- *Pendant le test de la sonde de température PT 1000 et celui de la " CTN " de protection du module, la température mesurée s'affiche en rouge.*
- *Vous disposez d'une durée maximum de 30 secondes pour effectuer chaque vérification. Apres, le four sort de l'auto test.*
- A la fin du programme test le four affiche **" Le Four MAGIS "**

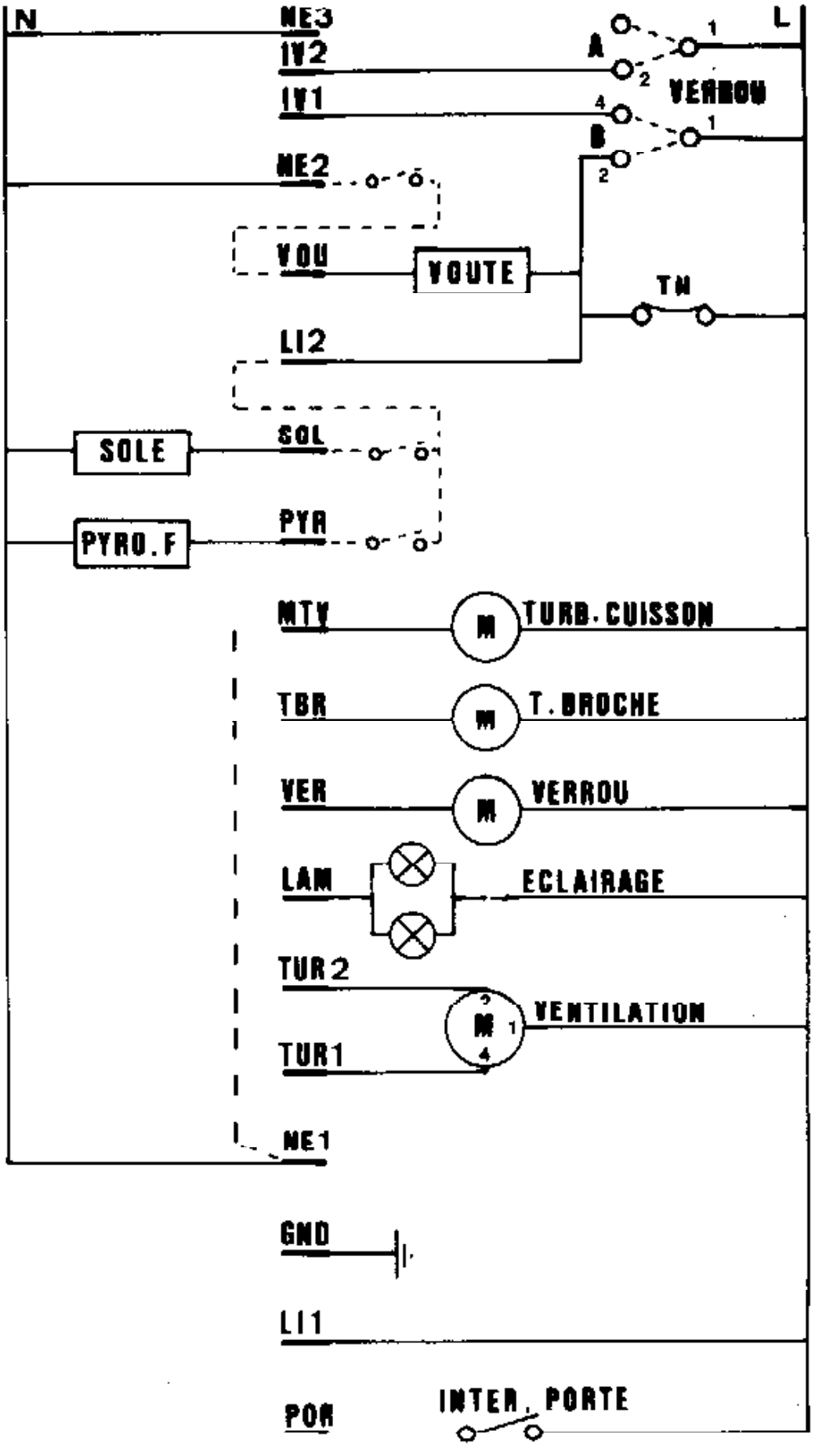
DEROULEMENT DU PROGRAMME TEST

(Action) 12 HEURES - M + R

" AUTOTEST APPUI V "
" AFFI HEURE SI OK M "
" AFFI TEMPER SI OK - "
" THERMOMETRE SI OK R "
" LOGO VISU SI OK + "
" OUVRIR LA PORTE "
" LAMPE FOUR SI OK V "
" VOUTE SI OK V "
" SOLE SI OK V "
" PYROLYSEUR SI OK V "
" TOURNEBROCHE SI OK V "
" TURBINE FOUR SI OK V "
" FERMER LA PORTE "
" VERROUILLAGE PORTE "
" VERROUILLE ? SI OK V "
" DEVERROUILLAGE PORTE "
" TURBINE PV SI OK V "
" TURBINE GV SI OK V "
" TEST PT 1000 SI OK M "
" TEST CTN SI OK - "
" TEST BUZZER SI OK R "
" LCD A 50 % SI OK + "
" Le Four MAGIS " (Fin du test)

AFFICHAGE COMPLET DU TABLEAU DE BORD

- Mise à l'heure de l'horloge à **11.59**
- Appuyer sur les touches **"M" + "R'** pendant 3 secondes
- Pour éteindre le tableau. Appuyer sur valid.


N
NE3
IV2
IV1
NE2
VOU
VOUTE
LI2
SOLE
SOL
PYRO.F
PYR
MTV
TURB.CUISSON
TBR
T.BROCHE
VER
VERROU
LAM
ECLAIRAGE
TUR2
TUR1
VENTILATION
NE1
GND
LI1
POR
INTER. PORTE
L
A
B
VERROU
TM

CABLAGE DES COMPOSANTS

MODULE ELECTRONIQUE

- POR noir INTER PORTE
- LI1 blanc TURBINE 1
- NE1 bleu PLAQUE A BORNES N
- TUR1 noir TURBINE 4
- TUR2 rouge TURBINE 2
- LAM noir ECLAIRAGE G
- VER blanc MOTEUR VERROU
  TBR violet TOURNEBROCHE
- MTV bleu TURB. CUISSON
- PYR noir PYROLYSEUR
- SOL violet SOLE
- LI2 blanc PLAQUE A BORNES L
- VOU rouge VOUTE
- NE2 bleu PLAQUE A BORNES N
- IV1 bleu VERROU B4
- IV2 rouge VERROU A2
- NE3 bleu PYROLYSEUR

INTERRUPTEUR DE PORTE

- noir MODULE "POR"
- blanc TURBINE 1

TOURNEBROCHE

- blanc PLAQUE A BORNES L
- violet MODULE "TBR"

SECURITE THERMIQUE

- blanc PLAQUE A BORNES L
- noir VOUTE

TURBINE CUISSON

- blanc MOTEUR VERROU
- blanc PLAQUE A BORNES L
- bleu MODULE "MTV"

SOLE

- bleu PLAQUE A BORNES N
- violet MODULE "SOL"

VOUTE

- noir SECURITE THERMIQUE
- noir VERROU
- rouge MODULE "VOU "

PYROLYSEUR DE FUMEE

- bleu MODULE "NE3 "
- noir MODULE "PYR"

TURBINE VENTILATION

1 - blanc MODULE "LI1"
1 - blanc INTER PORTE
2 rouge MODULE " TUR2"
4 - noir MODULE " TUR1"

VERROU

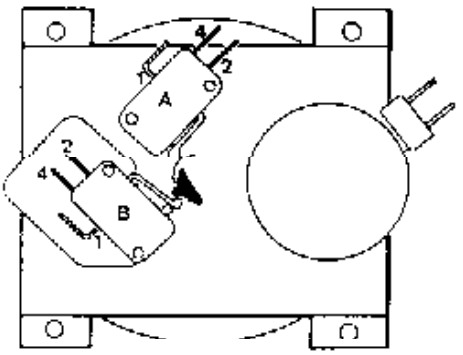
MOTEUR

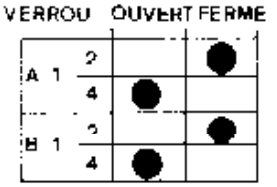
blanc TURBINE CUISSON
blanc MODULE " VER "

INVERSEURS

- A1 blanc PLAQUE A BORNES L
- A1 blanc B1
- A2 rouge MODULE " IV2 "
- A4 --

- B1 blanc A1
- B2 noir VOUTE
- B4 bleu MODULE " IV1 "





MODULE DE COMMANDE

Le module de commande monobloc regroupe les fonctions; affichage, logique et puissance. Il alimente par des relais les composants gros consommateurs; SOLE, VOUTE, CATALYSEUR, et par des triacs les autres composants .

Une CTN (RV1) implantée sur le module provoque l'ouverture des relais au-dessus de 90 ° pour assurer la sécurité thermique de l'électronique.

Des capteurs d'état peuvent influer sur les commandes

- La Sécurité de porte, située sur la charnière gauche à l'ouverture de porte:
  - allume l'éclairage
  - arrête le fonctionnement de la turbine cuisson
  - empêche le passage en pyrolyse
- Les inverseurs de verrou
  - interdisent le passage en pyrolyse en cas de non fonctionnement du verrou ou de panne des inverseurs.

DEMONTAGE

Le module est fixé par 6 vis (sans pointes); pour l'enlever reculer le bas de la carte puis dégager le haut.

Le caoutchouc du navigateur est collé sur le module; éviter de le démonter pour ne pas endommager les interrupteurs de commande.

CONFIGURATION (Bloc rouge à gauche du module)

Tous les switchs sont en bas pour un four pyro en langue Française

MESSAGES D'ANOMALIES

" FERMER LA PORTE "	- Porte ouverte en mode pyrolyse
" SONDE TEMP FOUR HS "	Sonde coupée ou en court circuit
" TEMP CARTE SUP 90 ° "	- Température de l'électronique sup. à 90 °
" TEMPERATURE SUP 320 ° "	- Centre four à plus de 320 ° en cuisson
" TEMPERATURE SUP 520 ° "	- Centre four à plus de 520 ° en pyrolyse
" PROBLEME VERROU ON "	- Dysfonctionnement des contacts de verrou

SONDE DE TEMPERATURE

Sonde platine PT 1000. Elle est constituée d'un circuit imprimé en platine d'une résistance de 1000 Ohms à froid, protégé par un tube métallique.
Un défaut électrique de la sonde provoque l'arrêt du four et l'apparition du message **" SONDE TEMP FOUR HS "**

TABLE TEMPERATURE / RESISTANCE en Ohms

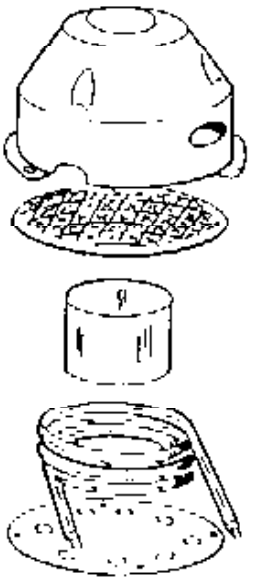
0 °	1000	**100 °**	1385	**200 °**	1760	**450 °**	2641
20 °	1077	**120 °**	1460	**220 °**	1834	**460 °**	2674
40 °	1156	**140 °**	1536	**240 °**	1906	**470 °**	2706
60 °	1233	**160 °**	1611	**260 °**	1979	**480 °**	2742
80 °	1309	**180 °**	1686	**280 °**	2051	**500 °**	2809

Remplacement de la sonde:
démonter le dessus et l'arrière.
Sur le module, débrancher les 2 fils blancs en SF1 et SF2
A l'arrière à droite, démonter la sonde fixée par 3 vis.

CATALYSEUR DE FUMEE

Un catalyseur est installé à l'entrée de la cheminée. Son rôle consiste à assainir les fumée pendant la pyrolyse. La chaleur du four est suffisante pour le faire fonctionner.

Une résistance située sous le catalyseur réchauffe les vapeurs normalement produites pendant la cuisson, pour éviter tout risque de condensation à la sortie de la cheminée. Ces vapeurs sont évacuées ensuite par la turbine de ventilation.
La résistance du catalyseur est alimentée pendant les cuissons et la pyrolyse dès que la température dans le four dépasse 150 °.

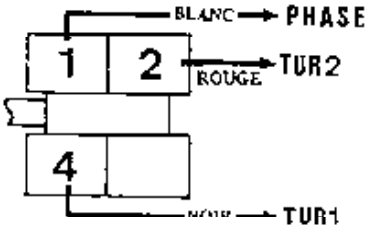


REMPLACEMENT
- Enlever la tôle supérieure
- Glisser latéralement la trappe d'accès au catalyseur (à gauche derrière le module)
- Par l'intérieur du four enlever les 2 vis de fixation (en haut à gauche)
- Débrancher la résistance
- Remplacer le catalyseur

Au remontage, replacer soigneusement la trappe d'accès pour éviter tout risque de vibration.

TURBINE DE VENTILATION

Elle est alimentée à petite vitesse pendant les cuisson par TUR1 du module, et en grande vitesse en pyrolyse par la sortie TUR2.
La turbine fonctionne dès la mise en marche du four jusqu'à l'arrêt, quand la température descend en dessous de 160 °.
Une erreur de branchement risque de detruire le moteur.



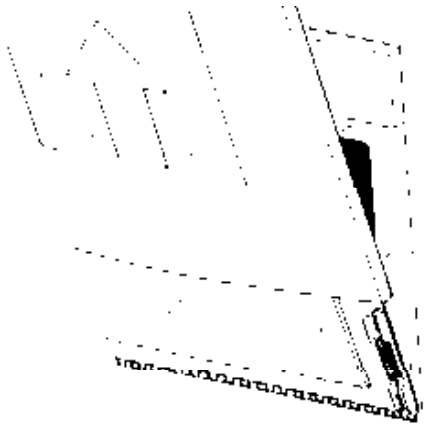
THERMOSTAT DE SECURITE CUISSON

Le klixon de sécurité cuisson est situé sur le dessus du four, derrière la turbine de ventilation, vissé sur un support en contact avec le moufle.
Placée en série avec les éléments chauffants, la sécurité thermique cuisson limite la température en cas de non fonctionnement de la régulation électronique.
Sa présence est indispensable pour correspondre aux normes C.E.
En pyrolyse elle est rendue inopérante par la fermeture du contact B2 du verrou qui la court-circuite.

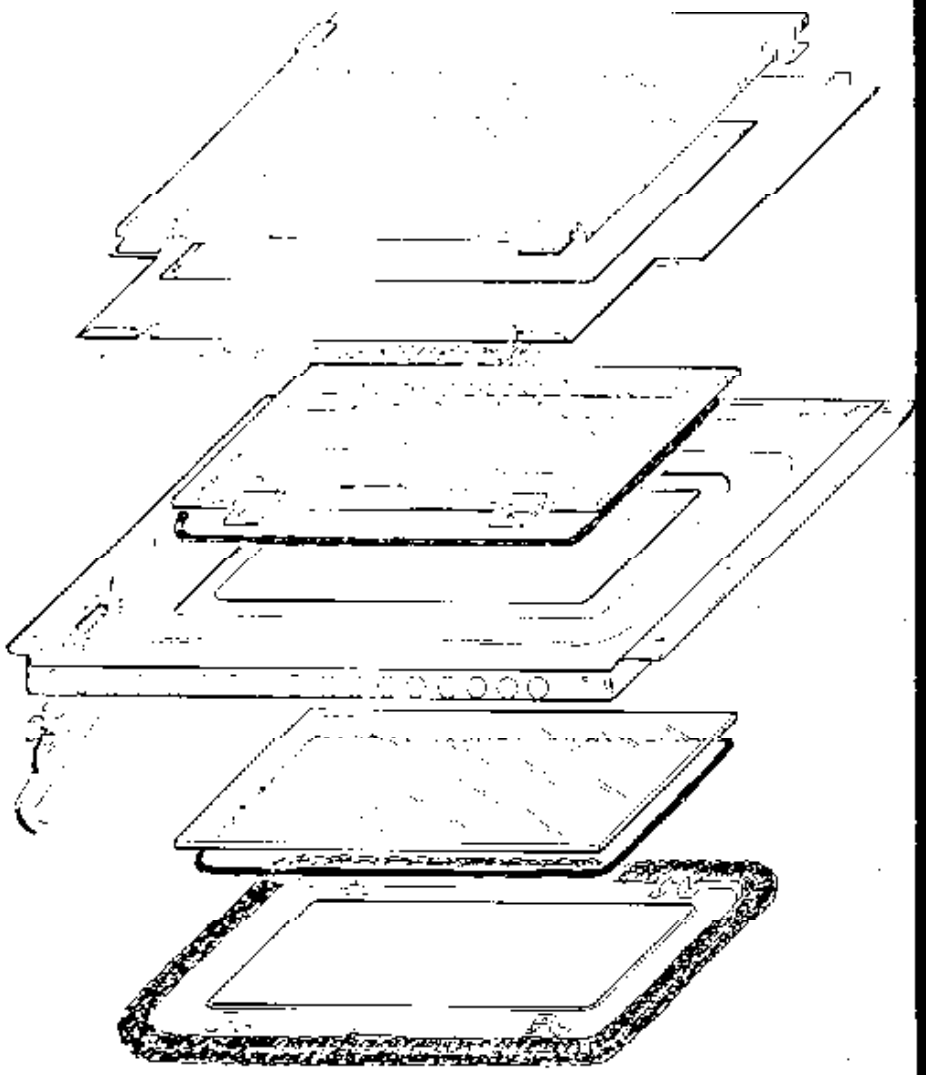
PORTE DE FOUR

"La porte froide" est isolée par 4 vitres dont 2 réfléchissantes sur les 2 faces. Ces vitres n'ont pas de sens de montage.

DEPOSE
- Ouvrir la porte
- Remonter les cavaliers pour solidariser les charnières et les secteurs de porte
- tirer la porte en la soulevant légèrement.



DEMONTAGE
- Ouvrir la porte
- Enlever les 6 vis de fixation de la façade
  Porte entre-ouverte, glisser la façade de porte vers le haut



- Déposer la porte
- Porte à plat enlever les 2 vis sous la porte pour libérer la tôle de protection de l'isolant
- Retirer les isolants
- Enlever les vis de fixation des équerres de retenue du verre intermédiaire, ce qui libère les vitres et les joints

ECLAIRAGE

Pour compenser la perte de luminosité due au 4 vitres de la porte , deux ampoules d'éclairage sont montées en haut vers l'avant du four ces ampoules de 15 Watts sont branchées entre le module (LAM) et la phase.
Elles sont allumées à l'ouverture de la porte et pendant toutes les cuissons.

VERROU DE PORTE

En pyrolyse, la porte est immobilisée par un crochet commandé par le système de verrouillage situé à l'arrière du four. Une tringle assure la transmission du mouvement de translation produit par la rotation du disque came. Un moteur commandé par le module entraîne la rotation du disque, dont la position est contrôlée par les inverseurs qui assurent la sécurité et l'alimentation des éléments chauffants.
En cas de blocage du verrou, il est possible de retirer le four de son encastrement en dévissant les 2 vis de fixation inférieures et en soulevant le four pour dégager les vis supérieures .

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

DIMENSIONS	Appareil	Four	Niche
Largeur	595	425	560
Hauteur	590	300	580
Profondeur	580	390	550

PUISSANCES

Convection naturelle	3645 W	Voûte	2000 W
Chaleur tournante	3665 W	Sole	1440 W
Sole brassée	1665 W	Turb.Cuis	20 W
Etuve	3490 W	Amp. Ecl	15 W
Décongélation	3490 W	Cata. Fum1	75 W
Gril	2205 W		
Turbo gril	2225 W		
Tournebroche	2210 W		
Turbobroche	2230 W		
Pyrolyse eco	3615 W		
Pyrolyse super	3635 W		

Consommation de montée à 200° conv nat 0,45 kWh
Consommation de maintien 1 heure à 200° 0,55 kWh
Cycle pyrolyse de 80 minutes 3 kWh
Raccordement électrique 230 Volts monophasé
Appareil conforme à la directive 89/336/CEE et 73/23/CEE.

IDENTIFICATION DES APPAREILS SUR LA PLAQUE SIGNALETIQUE

FE 8179 – Référence commerciale

Exemple de N° de série 39350640 9802 0003

39350640 = code produit, identification précise du type d'appareil
9802 = date de fabrication 2 ème semaine 1998
0003 – N° de fabrication

ROSIÈRES

MANUEL TECHNIQUE DES FOURS ÉLECTRONIQUES "ROSIS"

FE 7186

A l'usage des techniciens de service après vente

GIAS Service

J. BOULIER

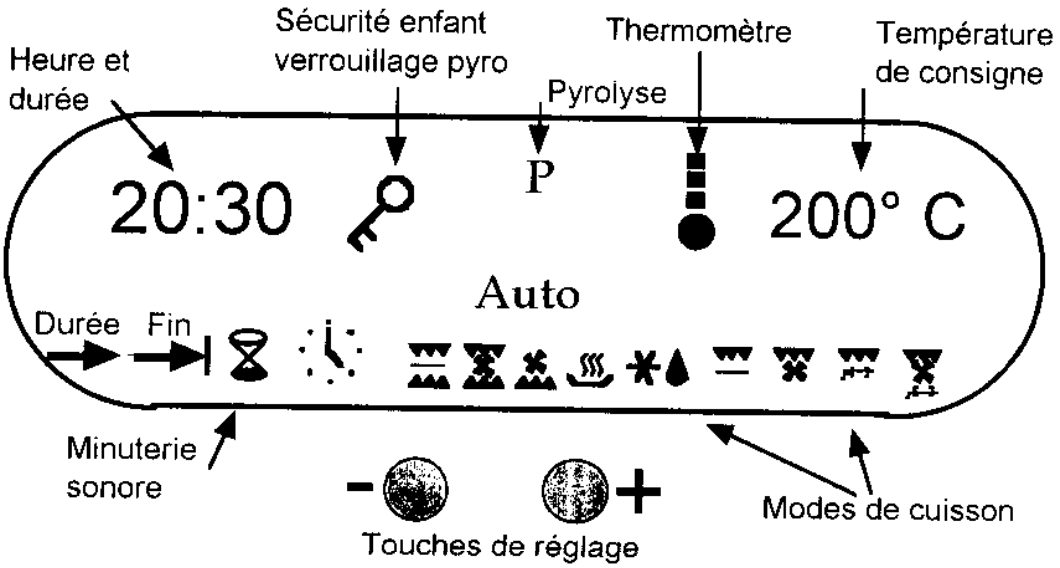
LES COMMANDES

La manette de gauche est utilisée pour la programmation:

(Pour modifier les réglages, utiliser les touches + et -)

- Eclairage du four à l'arrêt
- Durée de cuisson *(Choisir au préalable une fonction de cuisson)*
- Heure de fin de cuisson *(Choisir au préalable une fonction de cuisson)*
- Minuterie sonore indépendante du fonctionnement du four.
- Position de réglage de l'horloge
- Position de verrouillage "sécurité enfant".
  (*Four à l'arrêt ou en fonctionnement*)

Pour verrouiller ou déverrouiller appuyer sur la touche " **+** " pendant 5 secondes.
La clé s'allume ou s'éteint.



SOMMAIRE

Les commandes	2 - 3	Messages d'anomalies	7
Utilisation manuelle	4	Régulation	7
Utilisation automatique	4	Schéma	8
Cuissons enchaînées	5	Câblage	9
Programmation	5	Programme test	10
Pyrolyse	6	Porte	11

LES COMMANDES

La manette de droite commande les fonctions de cuisson:

AUTO Mode automatique

Convection naturelle

Chaleur brassée

Sole brassée

Etuve

Décongélation

Grilloir

Turbo gril

Tournebroche

Turbobroche

DF Doubles Fonctions

P Pyrolyse

LE THERMOMETRE

visualise la montée en température il est complètement allumé quand la température de consigne est atteinte.

ECLAIRAGE

L'éclairage est allumé:
- à l'arrêt porte ouverte
- sélecteur sur la position éclairage
- sur toutes les positions de cuisson

L'éclairage est éteint
- à l'arrêt porte fermée
- en nettoyage pyrolyse
- en attente d'une cuisson différée
- à la fin d'une cuisson programmée

TURBINE DE CUISSON

L'ouverture de la porte provoque l'arrêt de la turbine.

MODE DEMONSTRATION

Permet de simuler le fonctionnement du four sans alimenter les éléments chauffants et la turbine de ventilation.

Mise en service du mode "Démo"

- Régler l'horloge sur **00:11**
- Remettre la manette gauche à l'arrêt

Les points entre les heures et les minutes ne clignotent plus

Pour sortir du mode démo, répéter la procédure de mise en service.
En cas de coupure de courant le four revient en mode de fonctionnement normal

FIXATION SUR LE MEUBLE

4 points de fixation sont prévus, ils sont accessible même porte verrouillée.

Le four "ROSIS" dispose de deux modes d'utilisation:

- LE MODE MANUEL
- LE MODE AUTOMATIQUE

UTILISATION EN MANUEL

- Au moyen de la manette de droite, sélectionner la fonction de cuisson souhaitée.
  Le four propose une température de cuisson idéale.
  Cette température est validée automatiquement après 3 secondes

Il est possible de modifier la température de 5 en 5 ° au moyen des touches **+** *et* **-** *dans les limites de la plage de réglage correspondant à la fonction sélectionnée.*

Un thermomètre visualise la montée en température.
La fin du préchauffage est ponctuée, sur les positions convection naturelle, chaleur brassée et sole brassée, par 8 bips sonores.

Températures et éléments en service selon le mode de cuisson

FONCTIONS	T° de base	T° réglable	Sole	Voûte	Turbine	Ventilation
Convection nat	230 °	50 à 275 °	**X**	**X**	-	**PV**
Chaleur brassée	200 °	50 à 230 °	**X**	**X**	**X**	**PV**
Sole brassée	210 °	50 à 240 °	**X**	-	**X**	**PV**
Etuve	60 °	non réglable	**X**	**X**	**X**	**PV**
Décongélation	40 °	non réglable	**X**	**X**	**X**	**PV**
Gril	275 °	220 à 275 °	-	**X**	-	**PV**
Turbo gril	210 °	180 à 230 °	-	**X**	**X**	**PV**
Tournebroche	275 °	220 à 230 °	-	**X**	-	**PV**
Turbobroche	210 °	180 à 230 °	-	**X**	**X**	**PV**
Pyro éco	ECO	non réglable	**X**	**X**	-	**GV**
Pyro super	SUP	non réglable	**X**	**X**	**X**	**GV**

UTILISATION EN MODE AUTOMATIQUE

- Placer la manette de droite sur la position " **Auto** "
  Le four affiche Auto et 200 °
- Régler une température de cuisson au moyen des touches **+** ou **-**
  la température change de 5 en 5 °.

En fonction de la température affichée par l'utilisateur, le four choisit le mode de cuisson le plus approprié.
A tout moment il est possible de modifier les températures

Mode de cuisson en fonction des températures

50 ° à 135 °	Chaleur brassée
140 ° à 175 °	Sole brassée
180 ° à 225 °	Chaleur brassée
230 ° à 275 °	Convection naturelle

CUISSONS ENCHAINEES

- DF1: Décongélation 30 mn suivie d'une cuisson chaleur tournante.
- DF 2: Cuisson chaleur tournante suivie d'un maintien 60 mn en étuve.
- DF 3: Programme personnel mémorisé

MISE EN SERVICE

Placer la manette de droite sur la position **DF**
sélectionner **DF1**, **DF2**, ou **DF3** au moyen des touches **+** et **-**
Attendre la validation (5 secondes)
La température 210 ° clignote, utiliser les touches **+** et **-** pour la modifier.
Attendre 3 secondes pour validation.
La durée de cuisson en chaleur brassée 45 minutes clignote, utiliser les touches **+** ou **-** pour modifier la durée. Validation automatique après 3 secondes.

DF3 PROGRAMME MEMORISE

Effectuer ses propres réglages sur un programme DF 1 ou DF2.
ensuite, placer la manette de gauche sur " sécurité enfant" et appuyer sur la touche - pendant 5 secondes pour mémoriser.
DF3 s'annule après une coupure de courant.

PROGRAMMATION

La programmation est réalisable en mode automatique ou manuel.

Durée de cuisson: - Placer la manette de gauche sur la position ⊢►
- Régler la durée au moyen des touches + et -

Fin de cuisson: - Tourner la manette de gauche sur ►⊣
- Régler l'heure de fin au moyen des touches + et -
La validation est automatique après 3 secondes.

La manette doit être remise à 0 pour que l'heure du moment réapparaisse.

Placer la manette de gauche sur les positions de réglage pour visualiser les durées et fin de cuisson programmées.

DEPART DIFFERE

Quand le four est en attente, les voyants ⊢► et ►⊣ clignotent.
les autres symboles sont éteints. Ils s'allument quand le four démarre.

A la fin d'une cuisson programmée, un " BIP" sonore se fait entendre pendant 15 secondes. Il est possible de l'interrompre en ramenant la manette de droite sur 0 ou de prolonger la cuisson en reprogrammant la durée.

PYROLYSE

mise en service:

- Tourner la manette de droite sur P
- Sélectionner pyroyse ECO ou SUP au moyen des touches + et -
  La validation s'effectue automatiquement après 3 secondes.

La clé s'affiche dès que la porte est verrouillée

Il n'est pas possible de modifier la température de nettoyage (475°).

- La durées du cycles ECO est de 90 minutes.
- Celle du cycle SUP de 120 minutes.
(La turbine cuisson tourne en cycle SUP)

Pour changer de type de pyrolyse il faut ramener la manette sur 0.
Ces durées ne sont pas modifiables mais il est possible de différer l'opération.

Pour consulter la durée et l'heure de fin, placer la manette gauche sur la position correspondante.

A la fin du cycle pyrolyse quand la température redescend en dessous de 320°, la clé s'éteint. Il est possible d'arrêter la pyrolyse à ce moment en ramenant la manette de droite sur 0 ce qui déverrouille la porte .

Le fonctionnement du verrou est identique à celui des fours Délis et Magis.

La turbine de ventilation tourne à grande vitesse dès le début du nettoyage elle s'arrête en fin de pyrolyse quand la température de la sonde atteint 160°.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Largeur ext.	59,6 c
Hauteur ext.	59,8 cm
Profondeur ext.	56,9 c
Largeur int.	42,5 cm
Hauteur int.	30 cm
Profondeur int.	39 cm
Volume	50 litres
Consommation montée à 200°	0,45 kWh
Consommation 1 h à 200°	0,60 kWh
Cycle pyrolyse 80 mn	3,30 kWh

Puissance grilloir	2000 W
Puissance sole	1440 W
Catalyseur fumée	175 W
Eclairage	25
Turbine cuisson	25
Ventilation petite vitesse	15
Ventilation grande vitesse	30
Puissance maximum	3680 W
Alimentation	220/240 V
Fusible	16 A

Appareil conforme aux directives 89/336/CEE et 73/23/CEE

MONTÉE EN TEMPÉRATURE

L'utilisation simultanée de la sole et de la voûte (grilloir) permet une montée en température rapide. -
Le préchauffage est arrêté avant que la température de consigne soit atteinte, pour éviter tout dépassement par inertie thermique.

SONDE DE TEMPÉRATURE PT 1000

Elle est constituée d'un circuit imprimé en platine, d'une résistance de 1000 Ohms à froid, protégé par un tube métallique.

TABLE TEMPÉRATURE / RESISTANCE en Ohms

0° 1000	100 ° 1385	200 ° 1760	*450 ° 2641*
20 ° 1077	120 ° 1460°	220° 1834	460° 2674.
40° 1155	140 1536	240° 1906	470° 2706
60 ° 1233	*160 ° : 1611*	*260 ° 1979*	*480 ° 2742*
80 ° 1309	*180 ° 1686*	*280 ° :2051*	*500 ° 2809*

RÉGULATION

Toute les 2 minutes le micro-calculateur compare la température de consigne à la température mesurée par la sonde.
L'écart entre ces deux valeurs détermine la durée d'alimentation des éléments chauffants.

Pour obtenir une répartition de température homogène, la durée de chauffage de la sole est plus longue que celle de la
voûte.

En moyenne, l'amplitude de régulation est de 2 ° en chaleur brassée et de 4 ° en convection naturelle.

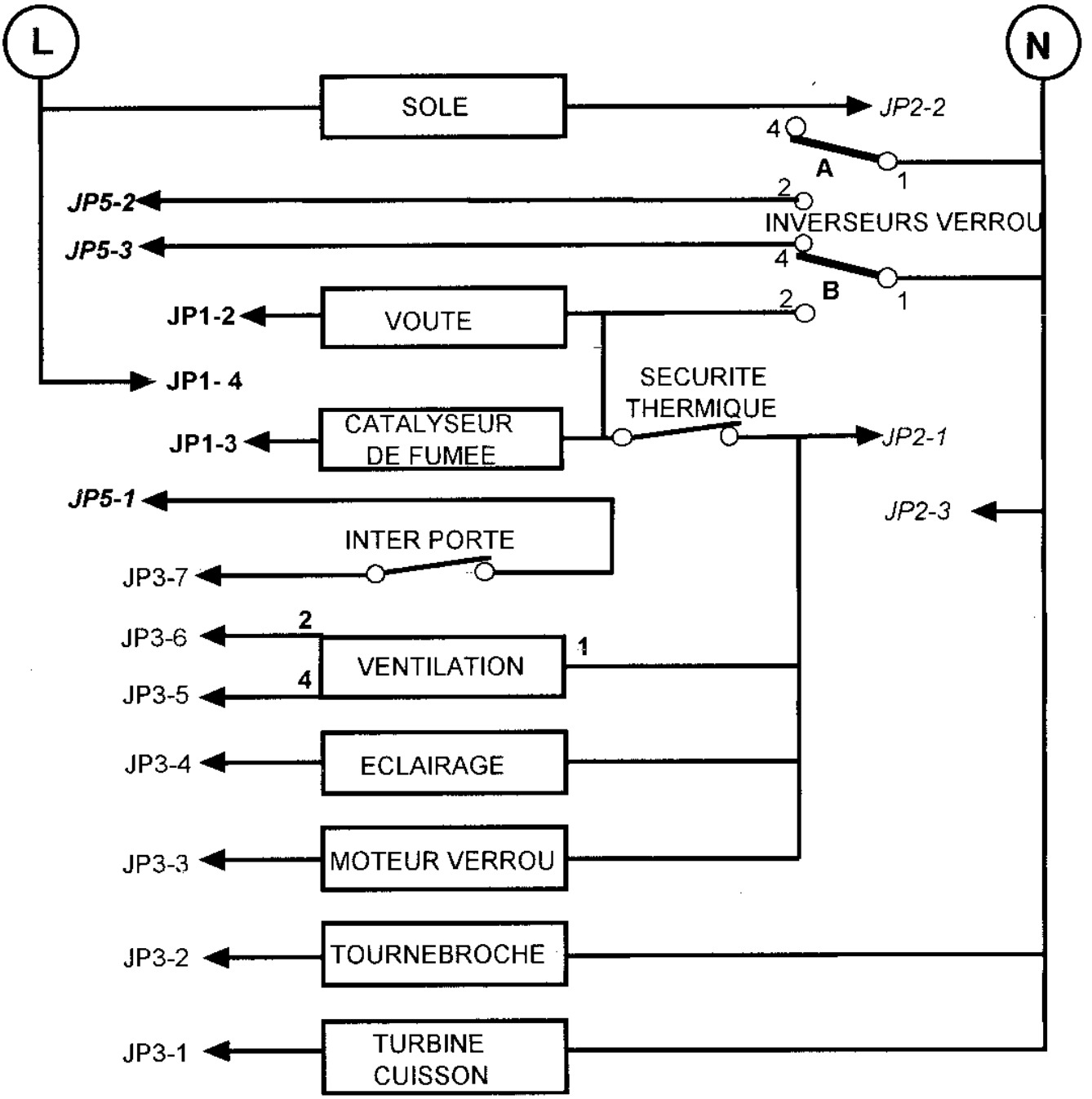
MESSAGES D'ANOMALIES

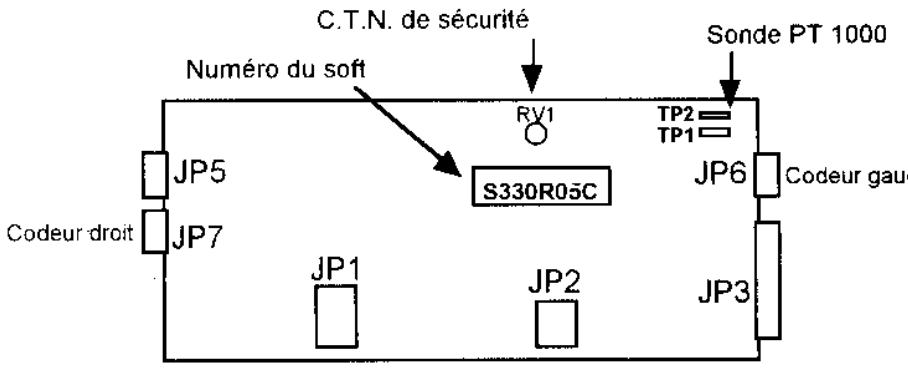
Un défaut des composants de sécurité provoque l'affichage d'un message d'erreur.

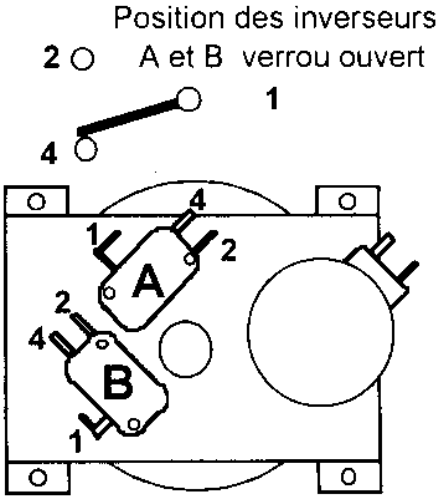
ER 0 - ÉTAGE DE MESURE DE TEMPÉRATURE HS
ER 1 - SONDE PT 1000 COUPÉE OU EN COURT CIRCUIT
ER *2 - P*ROBLEME CTN MODULE
ER 3 - PORTE OUVERTE EN PYRO (La fermeture de la porte élimine le message)
ER *4 - PANNE* VERROUILLAGE (A1 / A2 ouvert en pyro)
ER *5 - PANNE* VERROUILLAGE (B1 / B4 ouvert porte déverrouillée)

ER 4 et ER5 disparaît par appui sur touchés +/- pour nouvelle tentative.

ROSIS FE 7186







CABLAGE ELECTRIQUE FE 7186

CONNECTEUR JP1

1	Libre	
2	Rouge	
3	Noir	Catalyseur fumées
4	Blanc	L - Alimentation

CONNECTEUR JP2

1	Blanc	Sécurité thermique
2	Violet	Sole
3	Bleu	N - Alimentation

CONNECTEUR JP3

1	Bleu	Turbine cuisson
2	Violet	Tournebroche
3	Blanc	Moteur verrou
4	Noir	Eclairage
5	Noir	Ventilation 4
6	Rouge	Ventilation 2
7	Noir	Inter porte

CONNECTEUR JP5

1	Noir	Inter porte
2	Rouge	Inverseur verrou A2
3	Noir	Inverseur verrou B4

VOUTE

1	Rouge	2JP - 1
2	Noir	Catalyseur fumée
2	Noir	Sécurité thermique
2	Noir	Inverseur verrou B2

SOLE

1	Blanc	L - Alimentation
2	Violet	JP2 - 2

CATALYSEUR

1	Noir	Voute
2	Noir	JP1 - 3

INTERRUPTEUR PORTE

1	Noir	JP3 - 7
2	Noir	JP5 - 1

SECURITE THERMIQUE

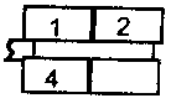
1	Noir	Voute
2	Blanc	JP2 - 1
2	Blanc	Moteur verrou

ECLAIRAGE

1	Blanc	Ventilation 1
2	Noir	JP3 - 4

TURBINE FOUR

1	Bleu	Bornier N
2	Bleu	JP3 - 1



VENTILATION

1	Blanc	Moteur verrou
1	Blanc	Eclairage
2	Rouge	JP3 - 6
4	Noir	JP3 - 5

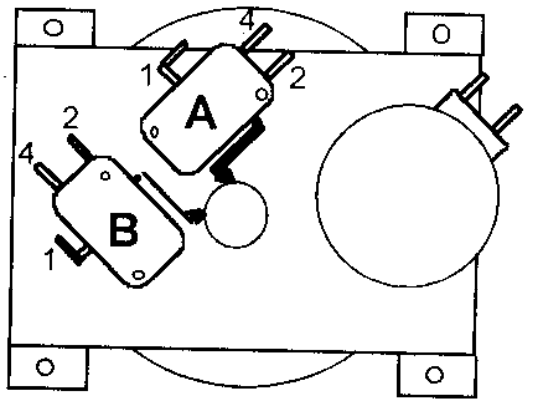
TOURNEBROCHE

1	Bleu	Bornier N
1	Bleu	invers. verrou A1
2	Violet	JP3 - 2

BORNIER

L	Blanc	Sole
L	Blanc	JP1 - 4
N	Bleu	Turbine four
N	Bleu	Tournebroche
N	Bleu	JP2 - 3

VERROU



A1	Bleu	Inverseur B1
A1	Bleu	Tournebroche
A2	Rouge	JP5 - 2
B1	Bleu	Inverseur A1
B4	Noir	JP5 - 3
B2	Noir	Voute

MOTEUR

1	Blanc	Sécurité thermique
1	Blanc	Ventilation 1
2	Blanc	JP3 - 3

AUTOTEST

Le programme autotest permet de vérifier l'ensemble de l'électronique.
MISE EN SERVICE
Porte ouverte, raccorder le four au réseau électrique.
Le programmateur clignote sur 12 h 00.

Tourner la manette de gauche sur **puis appuyer 5 secondes sur la touche -**

Manette droite sur	Affichage
Arrêt	000.
Auto	111
Convection nat	222
Chaleur brassée	333
Sole brassée	444
Etuve	555

Décongélation	666
Grilloir	777
Turbogril	888
Tournebroche	999
Turbobroche	AAA
DF 1	888C
Pyrolyse	Sans

Tourner la manette de gauche sur mise à l'heure

Manette droite sur	Température	Logos	Elément alimenté
Arrêt	000.		Pas de puissance
Auto	001.		Eclairage
Convection naturelle	002.		Sole Eclairage
Chaleur brassée	003.	Chal. bras.	Pyrolyseur Eclairage
Sole brassée	004.	Sole bras.	Grilloir Eclairage
Etuve	005.	Etuve	Eclairage
Décongélation	006.	Décongel.	Tournebroche Eclairage
Grilloir	007.	Gril.	Turbine
Turbogril	008.	Turbogril	Pas de puissance
Tournebroche	009.	Tour. broche	Pas de puissance
Turbobroche	010.	Turb.broche	Pas de puissance
DF 1	011.	Chal. bras.	Pas de puissance
Pyrolyse	012.	Gril.	Pas de puissance

Manette de droite à l'arrêt

Manette gauche sur	Effet
Minuteur sonore	Affichage température sonde PT 1000
Fin de cuisson	Affichage température CTN de sécurité carte
Durée de cuisson	Alimentation turbine de ventilation (refroidissement)
Eclairage	Affichage du numéro de version du logiciel
Arrêt	Alimentation du buzer
	Affichage de la version de la platine électronique - 000: FE 7186 - 002: FE7176 UK - 003: FE 7166

Pour terminer le programme test, appuyer sur la touche +
La sortie du programme test est automatique après 1 minute.

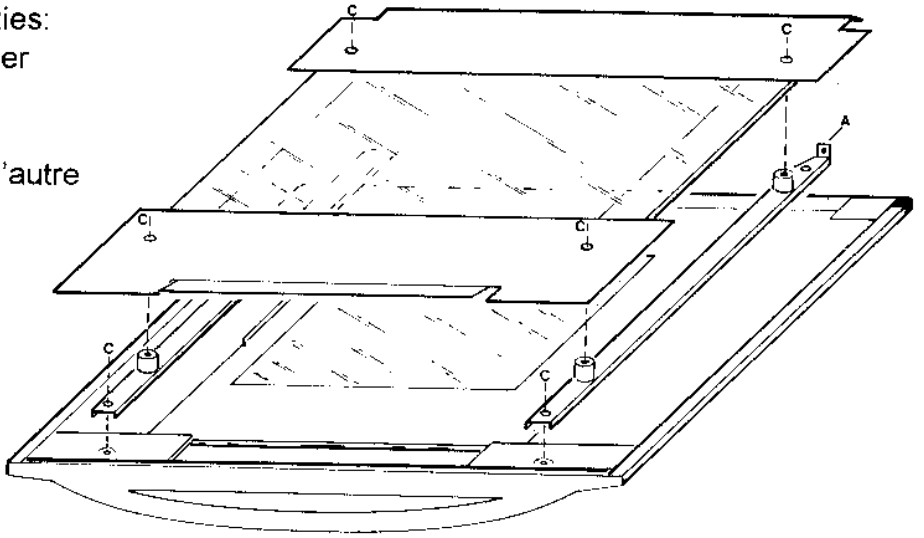
PORTE DE FOUR

La porte " Anti brûlure " est isolée par 4 vitres.
Les 2 vitres côté four sont réfléchissantes sur les 2 faces, la vitre intermédiaire côté façade est réfléchissante vers le² four.

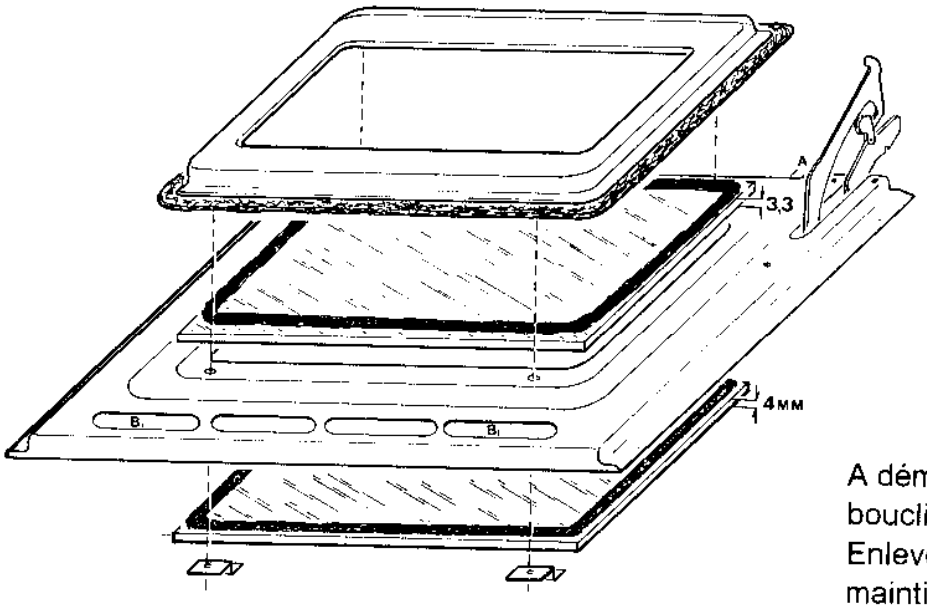
DEPOSE Porte ouverte, relever les cavaliers pour solidariser les charnières et les secteurs de porte, tirer la porte en la soulevant.

La porte se démonte en 2 parties:
L'ensemble contreporte bouclier
et l'ensemble façade.

Pour les désolidariser l'un de l'autre
enlever les 2 vis inférieures A
et les 2 vis B accessibles
à travers les aérations
de la contre porte.



L'ensemble façade est assemblé au moyen de vis C pour matériaux synthétiques



BOUCLIER ET JOINTS

A démonter à plat, posé sur le bouclier.
Enlever les 4 équerres de maintien du verre intermédiaire pour libérer l'ensemble.

Au remontage, Accrocher le joint souple sur les 4 crochets du bouclier, poser la vitre de 3,3 mm, le joint extérieur de porte puis la contre porte. Attention la bavette du bouclier doit être située en bas. Ensuite poser le joint fibre de verre et la vitre de 4 mm.
Les hublots, métallisés sur les 2 faces n'ont pas de sens de montage.

NOTE TECHNIQUE N°202 CU du 13/03/03

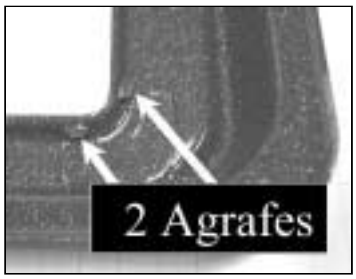
<u>OBJET:</u> Cuisinières et fours encastrables, contre-porte sans agrafe équipée du joint intérieur extensible référence 93782279, méthode de montage.

A partir du 1er juillet 2002 (N° de série ########0227#### sur la plaque signalétique) la contre-porte n'est plus pourvue d'agrafe.
Après le désassemblage de la porte équipée du joint REF 93782279, il conviendra, au remontage de procéder selon la méthode décrite ci-dessous.

REF. 93782279

Aspect physique des angles internes de la contre porte .

<u>Avant le 1er juillet 2002</u>



<u>A partir du 1er juillet 2002</u>

Opérations à effectuer pour le remontage .

NB : <u>la couture du joint doit être placée en haut de la contre porte</u>

- .Poser la contre-porte bien à plat, la partie basse prés de vous.
- Placer le verre intérieur (celui qui se trouve le plus près des aliments) sur la contre-porte en prenant soin de le décentrer au maximum dans l'angle supérieur droit pour qu'il touche la contre-porte. **(Fig.1)**

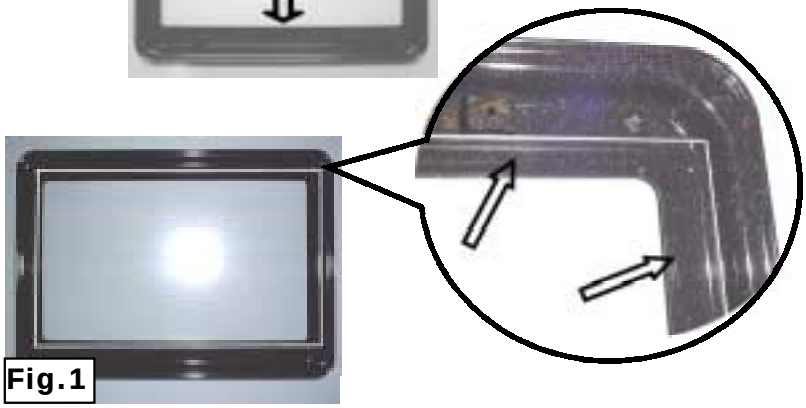


Fig.1

©2003 GIAS Service/France

- **<u>La couture doit être centrée sur la partie supérieure de la contre-porte</u>**. Prévoir la répartition du joint pour qu'une fois la partie basse et le coté gauche terminés, la couture reste bien centrée en haut.

- Glisser le joint entre le verre et la contre-porte en commençant par l'angle inférieur droit jusqu'à l'angle inférieur gauche, puis remonter jusqu'à l'angle supérieur gauche.

- Décentrer maintenant au maximum le verre en butée dans l'angle inférieur gauche pour qu'il touche la contre porte. **(Fig.2)**

- Glisser le joint entre le verre et la contre-porte en commençant par l'angle supérieur gauche jusqu'à l'angle supérieur droit. Continuer de la même façon jusqu'à l'angle inférieur droit.

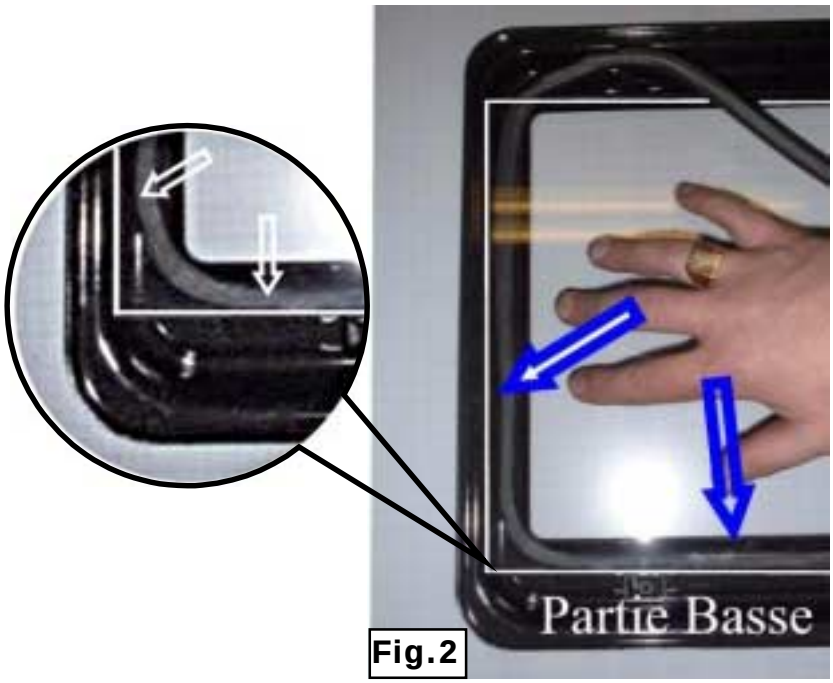


Fig.2

<u>A ce moment, le joint est entièrement positionné sous le verre.</u>

- Centrer le verre de manière à ce que tous les bords soient à égale distance de la contre porte.

©2003 GIAS Service/France

- A l'aide d'un outil, repousser le joint si nécessaire pour le positionner correctement en bordure de l'embouti.

- Monter le joint extérieur de porte, en veillant à positionner la couture en bas **(Fig.3)**

- Nettoyer le verre intérieur et poser la porte sur l'ensemble contre porte, joint, verre **(Fig.4)**

ATTENTION : durant ces opérations, ne pas faire bouger le premier verre.

- Mettre en place le joint intermédiaire, nettoyer le second verre, puis le mettre en place.

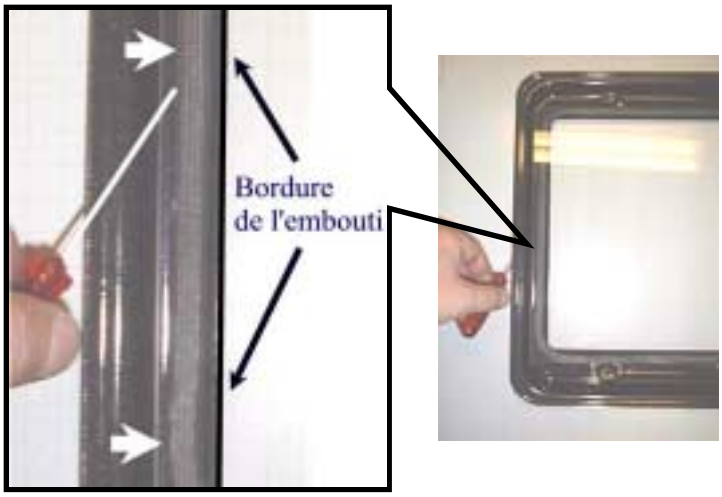
- Positionner les 4 pattes et les 4 vis, visser sans bloquer. Lorsque toutes les vis sont en place, bloquer l'ensemble.

- Fixer le verre extérieur ou selon le modèle concerné (l'ensemble façade assemblée).

- Remonter l'ensemble porte sur l'appareil.

Merci de votre attention.

Eric AUCHERE
Gias Service France.



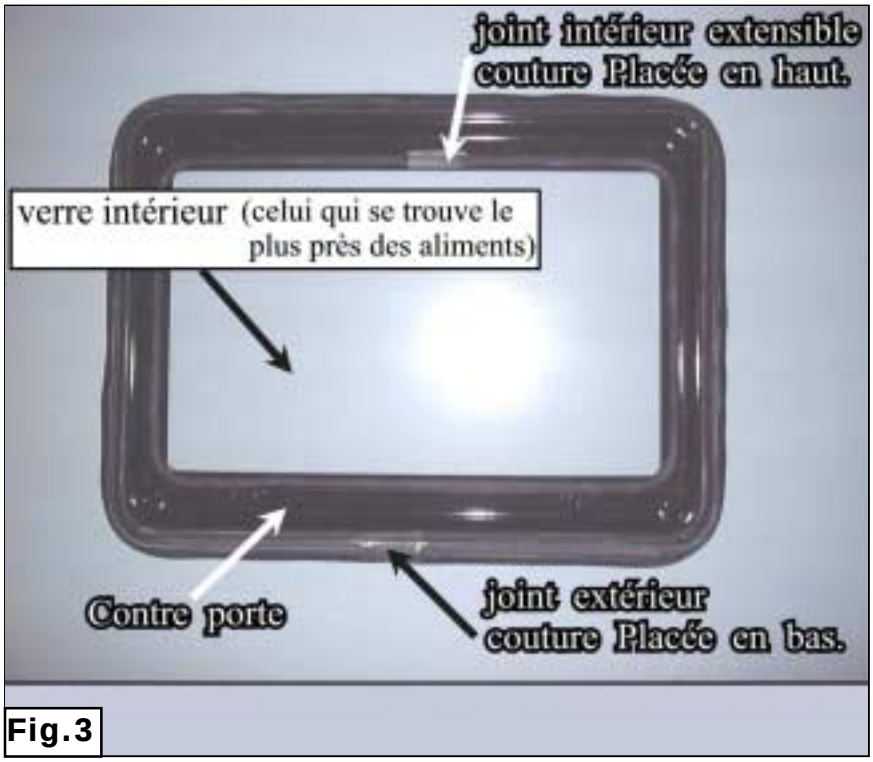

joint intérieur extensible
couture Placée en haut.
verre intérieur (celui qui se trouve le plus près des aliments)
Contre porte
joint extérieur
couture Placée en bas.
Fig.3

Fig.4

©2003 GIAS Service/France

ROSIÉRES

MANUEL TECHNIQUE DES FOURS

" CREATIS "

à commandes électroniques

F E 6025, F E 6085, F E 6086

F E 6024, F E 6084, F E 6074

Projet doc au 03/07 /01

Formation des techniciens

GIAS SERVICE

J. BOULIER

GAMME DES FOURS "CREATIS"

La gamme des fours "créatis" se compose de 8 modèles, tous à programmation électronique. Ils se différencient par les commandes qui peuvent être électromécaniques ou électroniques et par le degré de sophistication de l'électronique.

Fours électroniques ***Commande de température par touches + et -***
(3 relais - électronique 1)

FE 6025 Pyrolyse - 5 fonctions cuisson
FE 6085 Pyrolyse - 12 fonctions cuisson
FE 6086 Pyrolyse - 12 fonctions cuisson - Autosélect

Régulation et programmation électronique ***Fonctions par commutateur***
(1 relais - électronique 2) ***Températures par générateur d'impulsions***

FE 6024 Pyrolyse - 5 fonctions cuisson
FE 6074 Catalyse - 8 fonctions cuisson
FE 6084 Pyrolyse - 8 fonctions cuisson

Programmation électronique ***Thermostat et commutateur électromécaniques***

FE 6063 Email lisse - 7 fonctions cuisson
FE 6073 Catalyse - 7 fonctions cuisson

Fonctions de cuisson

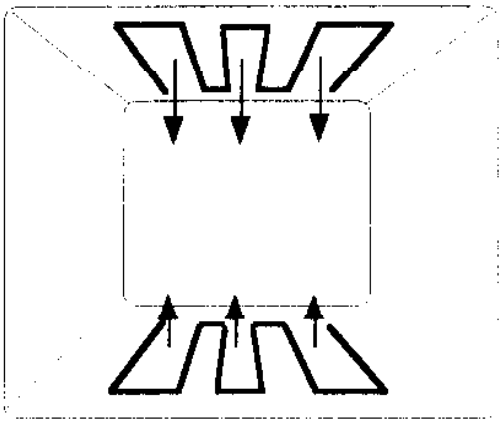
	FE 6086	FE 6085	FE 6025	FE 6084	FE 6074	FE 6024	FE 6073	FE 6063
Autosélect	X							
Convection Naturelle	X	X	X	X	X	X	X	X
Chaleur Tournante	X	X		X	X		X	X
Sole seule		X	X			X		
Sole Brasse	X	X		X	X		X	X
Etuve	X	X	X	X	X	X		
Décongélation	X	X					X	X
Gril	X	X	X	X	X	X	X	X
Turbo Gril	X	X		X	X		X	X
Tournebroche	X	X	X	X	X	X	X	X
Turbo Broche	X	X		X	X			
Double fonctions	X	X						
Pyrolyse	X	X	X	X		X		
Catalyse					X		X	

Différence de conception entre les fours électronique 1 et 2

Chaque référence de four dispose d'un module spécifique

ELECTRONIQUE 1

FE 6086, FE 6085, FE 6025



Eléments chauffants

GRIL : 2000 W

SOLE : 1430 W

Puissance de montée en température : **3440** W

Module composé de 2 éléments

Régulation:
3 relais, 1 par résistance
et 1 relais de turbine ventilation

Répartition haut / bas:
Par la durée de chauffage différente pour chaque élément

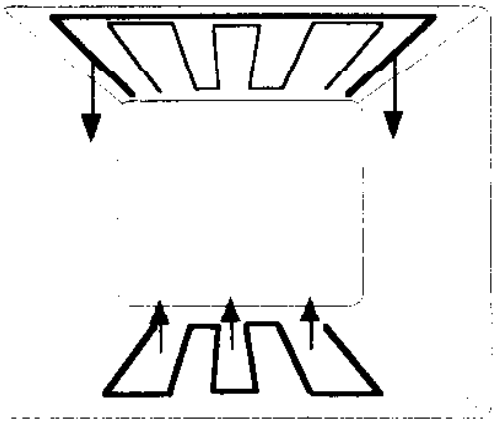
Réglage de la température par 2 touche + et -

Référence des modules

FE 6086 ref 93785218
FE 6085 ref 93784123
FE 6025 ref 93784401

ELECTRONIQUE 2

FE 6084, FE 6024, FE 6074



Eléments chauffants

GRIL : 2100 W
VOUTE : 860 W
SOLE : 1530 W

Puissance de montée en température : **2390** W

Module monobloc

Régulation:
2 relais, 1 pour résistances
et 1 relais de turbine ventilation

Répartition haut / bas:
par le rapport de puissance entre les éléments

Réglage de la température par générateur d'impulsions

Référence des modules

FE 6084 ref 93784403
FE 6074 ref 93784404
FE 6024 ref 93785214

FE 6025, FE 6085, FE 6086 (Electronique 1)

LES COMMANDES

La manette de gauche est utilisée pour sélectionner une programmation:
(Pour modifier les réglages, utiliser les touches + et -)

- Eclairage du four à l'arrêt
- Durée de cuisson *Sélectionner au préalable une fonction de cuisson*
- Fin de cuisson (heure de fin) *Sélectionner au préalable une fonction de cuisson*
- Minuterie sonore indépendante du fonctionnement du four
- Mise à l'heure de l'horloge
- Sécurité enfant *Pour verrouiller ou déverrouiller les commandes, appuyer 5 secondes sur la touche +*

La manette de droite sélectionne les fonctions du four:
- Modes de cuisson
  Autosélect
- Doubles fonctions
- Pyrolyse

MODE DEMONSTRATION (Electronique 1)

Le mode démo permet de simuler le fonctionnement du four sans alimenter les éléments chauffants, le verrou ou la turbine de ventilation.

MISE EN SERVICE
Sélecteur de droite à 0
- Régler l'horloge sur 00:11
- Replacer la manette gauche à 0

Apres 3 secondes le séparateur ":" entre heures et minutes reste fixe, le four est en mode démo.

Le mode démo reste activé en cas de coupure secteur.

Pour sortir du mode démo:
- Régler l'horloge sur 00:12
- Replacer la manette gauche à 0

Apres 3 secondes le séparateur " : " clignote, le four est en fonctionnement normal.

Il n'est pas possible d'utiliser le four si l'indication de l'heure clignote à 12:00.
Pendant le réglage de l'heure, la manette de droite doit être à 0.
Pour pouvoir sélectionner un mode de cuisson, la manette de gauche doit être à 0.

UTILISATION DU FOUR

MODE AUTOSELECT (uniquement FE 6086)

- Tourner la manette de droite sur AUTO
  Le four affiche Auto et 200°
- Régler une température de cuisson au moyen des touches + et -
  La température se modifie de 5 en 5°

Selon la température affichée par l'utilisateur, le four sélectionne le mode de cuisson le plus approprié.

De 50° à 135° C	Chaleur tournante
De140° à 175° C	Sole brassée
De 180° à 225° C	Chaleur tournante
De 230° à 275° C	Convection naturelle

UTILISATION EN MANUEL

- Sélectionner la fonction au moyen de la manette de droite.
  Le four propose la température idéale correspondant à la fonction et la valide après 3 secondes.

Il est possible de modifier cette température au moyen des touches + et - , dans les limites de la plage programmée.

DOUBLES FONCTIONS

- DF 1: Décongélation 30 mn suivie d'une cuisson chaleur tournante
- DF 2: Cuisson chaleur tournante suivie d'un maintien en étuve pendant 1 heure.
- DF 3: Programme personnel mémorisé, DF1 ou DF 2 . (FE 6086)

Utilisation:

- Tourner la manette de droite sur double fonction
- Sélectionner DF1 ou DF 2 au moyen des touches + et - *(validation après 3 secondes)*

La température de cuisson clignote à 200°C

- Vous pouvez la modifier avec les touches + et - *(validation après 3 secondes)*

La flèche durée de cuisson clignote

- vous pouvez modifier la durée de base (45 mn) pendant 3 secondes

Mémorisation de DF 3: (uniquement FE 6086)

Effectuer une programmation DF 1 ou DF 2
Placer la manette de gauche sur sécurité enfant et appuyer sur la touche - pendant 5 secondes pour mémoriser.

PROGRAMMATION

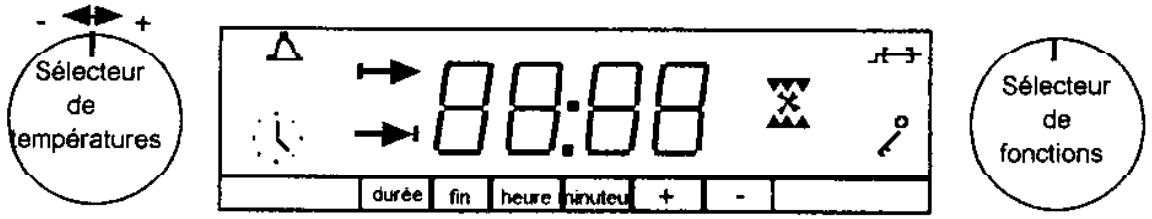
La programmation n'est possible que si une fonction de cuisson à été selectionnée.

Durée: Placer la manette de gauche sur Durée, *Réglage par les touches + et -*
Heure de fin: Placer la manette de gauche sur Fin, *Réglage par les touches + et -*

FE 6024, FE 6084, FE 6074 (Electronique 2)

Fours à programmation et régulation de température électronique.
Sélection des fonctions par commutateur, réglage des températures par générateur d'impulsions .

TABLEAU DE COMMANDE



REGLAGE DE L'HEURE

A la mise sous tension, l'horloge indique 12:00 clignotant.

Pour régler l'heure:

- Appuyer sur la 3eme touche, le pictogramme apparaît.
- Régler l'heure au moyen des touches de droite + / -

L'heure est enregistrée après 3 secondes.

Pour modifier l'heure, procéder de la même manière.

MODE DEMONSTRATION (Electronique 2)

Le mode démo permet de simuler le fonctionnement du four sans alimenter les éléments chauffants, le verrou ou la turbine de ventilation.

MISE EN SERVICE

Sélecteur à 0

- Régler l'horloge sur 00:11
- Tourner le sélecteur de température

Apres 3 secondes le séparateur ":" entre heures et minutes reste fixe, le four est en mode démo.

Le mode démo reste activé en cas de coupure secteur.

UTILISATION EN MANUEL

- Choisir un mode de cuisson au moyen du sélecteur droit

La température pré réglée s'affiche. Il est possible de la modifier en tournant le sélecteur gauche. La validation de la température est effective après 3 secondes.

Durant le préchauffage, la température s'affiche, le led " ° " clignote.

Quand la température de consigne est atteinte.le four Bip 5 fois et l'heure du moment remplace l'indication des températures.

A tout moment, il est possible de modifier la température, de programmer une durée ou une fin de cuisson ou d'arrêter le four.

Pendant la cuisson, l'éclairage du four est allumé.

PROGRAMMATION

DUREE DE CUISSON

Apres avoir sélectionner un mode de cuisson, appuyer sur la touche " durée"
puis régler au moyen des touches + et -.
Pour visualiser le temps restant, appuyer sur la touche durée.

HEURE DE FIN DE CUISSON

Apres avoir sélectionner un mode de cuisson, appuyer sur la touche "fin" puis régler l'heure de fin au moyen des touches + et -.

CUISSON DEPART DIFFERE

Sélectionner un mode de cuisson
régler une durée puis une fin de cuisson

La durée maximum de cuisson programmée est de 4 h 59.
Il est possible de choisir une fin de cuisson dans 23 h 59.

Les pictogrammes durée ⟼ et de fin de cuisson ⇥ sont allumés pendant la durée d'une cuisson programmée.

MINUTERIE SONORE INDEPENDANTE

Appuyer sur la touche sonnerie, puis régler au moyen des touche + et -.

A la fin du temps programmé, une série de BIP est émise pendant 1 minute.
Arrêt par les touches + et -.
Il est possible d'utiliser la minuterie pendant une cuisson programmée.

MODE DE CUISSON (électronique 1)

Températures - Eléments en service

CONVECTION NATURELLE

température de base 230°
réglable de 50° à 275°

- Voute (Gril)
- Sole
- Ventilation lente
- Eclairage

CHALEUR BRASSEE

température de base 200°
réglable de 50° à 230°

- Voute (Gril)
- Sole
- Turbine cuisson
- Ventilation lente
- Eclairage

SOLE BRASSEE

température de base 210°
réglable de 50° à 240°

- Sole
- Turbine cuisson
- Ventilation lente
- Eclairage

ETUVE

température de base 60°
non réglable

- Voute (Gril)
- Sole
- Turbine cuisson
- Ventilation lente
- Eclairage

DECONGELATION

température de base 40°
non réglable

- Voute (Gril)
- Sole
- Turbine cuisson
- Ventilation lente
- Eclairage

GRIL

température de base 275°
réglable de 220° à 275°

- Gril
- Ventilation lente
- Eclairage

TURBO GRIL

température de base 210°
réglable de 180° à 230°

- Gril
- Turbine cuisson
- Ventilation lente
- Eclairage

TOURNEBROCHE

température de base 275°
réglable de 220° à 275°

- Gril
- Ventilation lente
- Eclairage
- Moteur TB

TURBO BROCHE

température de base 210°
réglable de 180° à 230°

- Gril
- Turbine cuisson
- Ventilation lente
- Eclairage
- Moteur TB

PYROLYSE ECO 1h 30 mn
PYROLYSE SUPER 2 h

P *température non réglable*

- Voute (Gril)
- Sole
- Turbine cuisson
- Ventilation rapide

MODE DE CUISSON (Electronique 2)

- Températures - Eléments en service

CONVECTION NATURELLE

température de base 230°
réglable de 50° à 275°

- Voute
- Sole
- Ventilation lente
- Eclairage

CHALEUR BRASSEE

température de base 200°
réglable de 30° à 230°

- Voute
- Sole
- Turbine cuisson
- Ventilation lente
- Eclairage

SOLE BRASSEE

température de base 210°
réglable de 50° à 240°

- Sole
- Turbine cuisson
- Ventilation lente
- Eclairage

ETUVE

température de base 60°
non réglable

- Voute
- Sole
- Turbine cuisson
- Ventilation lente
- Eclairage

GRIL

température de base 275°
réglable de 220° à 275°

- Gril
- Ventilation lente
- Eclairage

TURBO GRIL

température de base 210°
réglable de 180° à 230°

-Gril
- Turbine cuisson
- Ventilation lente
- Eclairage

TOURNEBROCHE

température de base 275°
réglable de 220° à 275

- Gril
- Ventilation lente
- Moteur TB
- Eclairage

TURBO BROCHE

température de base 210°
réglable de 180° à 230°

- Gril
- Turbine cuisson
- Ventilation lente
- Eclairage
- Moteur TB

PYROLYSE 1 h 30 ou 2 h

P *température non réglable*

- Voute
- Sole
- Turbine cuisson
- Ventilation rapide

CONTROLE DE TEMPERATURE

La mesure de la température du four est réalisé au moyen d'une sonde platine PT 1000 constituée d'un circuit imprimé en platine, d'une résistance de 1000 Ohms à froid, protégée par un tube inox.

TABLE TEMPERATURE / RESISTANCE en Ohms

0 °	1000	**100 °**	1385	**200 °**	1760	**450 °**	2641
20 °	1077	**120 °**	1460	**220 °**	1834	**460 °**	2674
40 °	1156	**140 °**	1536	**240 °**	1906	**470 °**	2706
60 °	1233	**160 °**	1611	**260 °**	1979	**480 °**	2742
80 °	1309	**180 °**	1686	**280 °**	2051	**500 °**	2809

PRECHAUFFAGE

Deux éléments chauffants sont utilisés pour le préchauffage:

- Sole et Gril 3440 W (électronique 1)
- Sole et Voûte 2390 W (électronique 2)

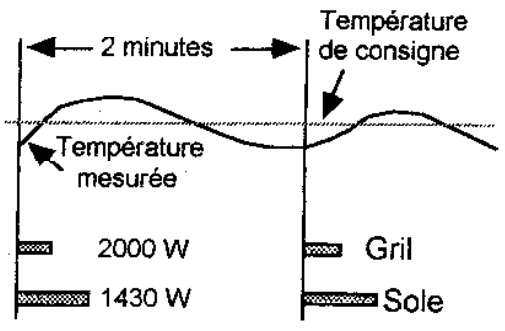
La température est affichée de 5° en 5° (minimum 30°)
Le préchauffage est arrête avant que la température de consigne soit atteinte, pour éviter tout dépassement par inertie thermique.

Quand la température de consigne est atteinte, 5 "bips" sont émis.
A partir de ce moment, la température de consigne est affichée (électronique 1) ou l'heure courante remplace la température (électronique 2).

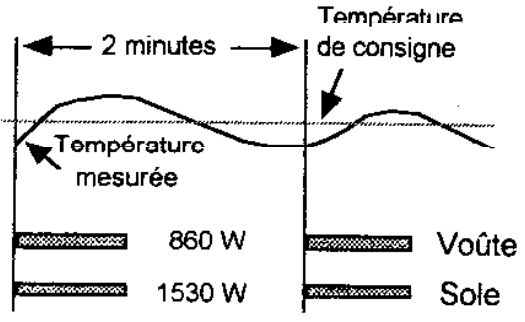
REGULATION

Toute les 2 minutes, le micro-calculateur compare la température mesurée par la sonde et la température de consigne. Puis calcul si nécessaire, une durée de chauffage proportionnelle à l'écart de température mesuré.

Pour obtenir une répartition de température homogène la durée de chauffage de la sole est plus longue que celle de la voûte sur les fours équipés de modules électroniques de type 1



(électronique 1)



(électronique 2)

PYROLYSE

Le four dispose de 2 programmes pyrolyse : 1h 30 et 2 heures.

MISE EN SERVICE:

Electronique 1

- Tourner le sélecteur de droite sur "P"

Le four affiche ECO

- Sélectionner la durée du cycle au moyen des touches + et -

ECO durée 1 h 30 - SUP durée 2 heures.

Electronique 2

- Tourner le sélecteur de droite sur " P "

Le four affiche P 1:30

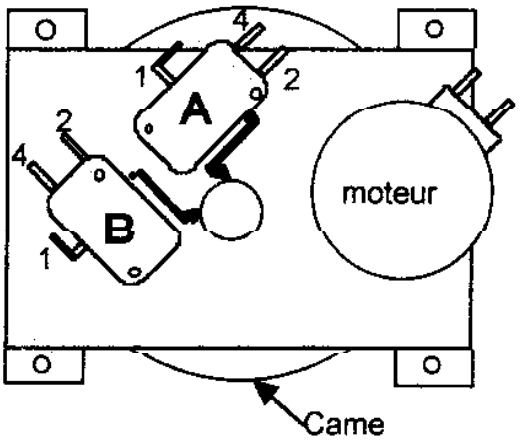
- Sélectionner la durée du cycle au moyen des touches + (2 heures) et - (1h 30)

La validation est automatique après 3 secondes.

Il est possible de différer la pyrolyse (fonction fin de cuisson), ou de l'arrêter à tout moment en ramenant le sélecteur à l'arrêt.

- La turbine de ventilation tourne à grande vitesse.
  Arrêt en fin de pyro à 120°.

- Les élément chauffants sont alimentée dés que la porte est verrouillée (pictogramme clé allumé)
  Déverrouillage,en fin de pyrolyse, à 320° .



Verrouillage de porte

En pyrolyse la porte est immobilisée par un crochet commandé par le système de verrouillage situé à l'arrière du four.
Une tringle assure la transmission du mouvement produit par une came.
La came est entraînée par un moteur électrique.
La position de la came est contrôlée par deux inverseurs

A1	**2** -contact fermé si porte verrouillées *(information du module)* **4** - non utilisé

B1	**2** contact fermé si porte verrouillées *(alimentation des résistances)* **4** contact fermé si porte déverrouilles *(information du module)*

CATALYSEUR DE FUMEE

Son rôle est d'assainir les fumées pendant la pyrolyse.
Il est constitué d'une cellule catalytique placée dans une cheminée. l'énergie du four, en pyrolyse, est suffisante pour assurer son efficacité.
L'orifice de la cheminé est situé en façade sous le conduit de ventilation. Veillez à ce qu'il ne soit pas obstrué. Le catalyseur de fumée ne nécessite pas d'entretien.

TURBINE DE VENTILATION

Turbine tangentielle à 2 vitesses. Elle est alimentée en petite vitesse en cuisson et à grande vitesse en pyrolyse.
Elle fonctionne dès la mise en marche du four et s'arrête, quand la température redescend en dessous de 140°, en fin d'utilisation du four.
Repérer le branchement de la turbine avant démontage. Une erreur de câblage risque de détruire le moteur.

THERMOSTAT DE SECURITE

Le klixon de sécurité est situé derrière la turbine de ventilation, vissé sur un support en contact avec le moufle.
En série avec les éléments chauffants,il limite la température en cas de défaut de la régulation électronique.
Le klixon s'ouvre en pyrolyse. L'alimentation des résistances est alors assurée par un contact du verrou de porte.

MODULES DE COMMANDE

Les modules regroupent les fonctions d'affichages, de logique et de puissance.
Selon le mode de cuisson sélectionné, Le pictogramme correspondant à la fonction est affiché et la température de base correspondante s'inscrit.
La température de cuisson est réglable, dans des limites programmées.
Le module électronique gère la programmation, la régulation de température et le verrouillage en pyrolyse.
Des relais alimentent les éléments chauffants, les composants auxiliaires sont commandés par triacs, la ventilation par triac et relais.
Une CTN (RV1) située sur la circuit imprimé protège le module des excès de température. (ouverture du relais au dessus de 90°)
Le module est renseigné sur le fonctionnement du four par divers capteurs:

- La sonde de température PT 1000
- La sécurité de porte
- Les inverseurs de verrou
- La CTN (RV1)

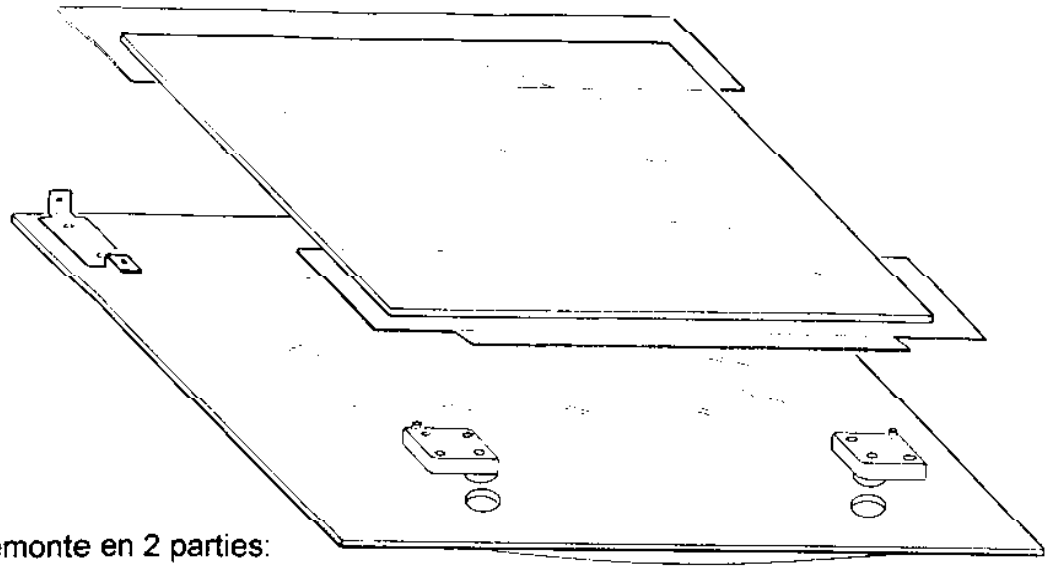
Une anomalie de l'un de ces élément provoque l'apparition d'un message.

MESSAGES D'ANOMALIES (électronique 1 et 2)

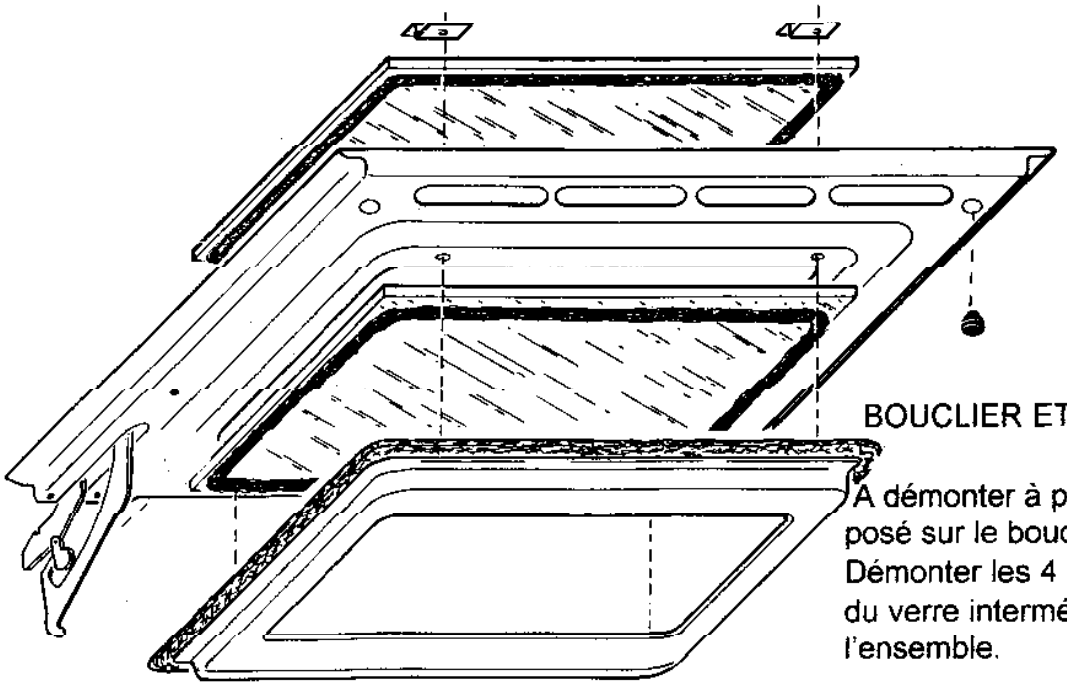
ER 0 - Etage de mesure de température en défaut
ER 1 - Sonde de température coupée ou en court circuit
ER 2 - CTN à plus de 90°
ER 3 - Interrupteur de porte ouvert en pyro
ER 4 - Panne de verrou (défaut de l'interrupteur haut)
ER 5 - Panne de verrou (défaut de l'interrupteur bas)

PORTE DE FOUR

Tous les fours CREATIS sont équipés de portes froides:
Moins de 40° en cuisson, moins de 60° en pyrolyse.
POUR ENLEVER LA PORTE
Porte ouverte, relever les cavaliers pour solidariser les charnières et les secteurs de porte.Tirer la porte en la soulevant.



La porte se démonte en 2 parties:
l'ensemble contre portes et l'ensemble façade.
Pour les désolidariser l'un de l'autre:
Enlever les 2 vis en bas de la porte, et les
2 vis cachées sous les butées caoutchouc de contre porte.



BOUCLIER ET JOINTS

A démonter à plat, l'ensemble posé sur le bouclier.
Démonter les 4 pattes de fixation du verre intermédiaire pour libérer l'ensemble.

Au remontage: Accrocher le joint intérieur souple sur les 4 crochets du bouclier.
Poser la vitre claire, le joint extérieur de porte et la contre porte. Placer ensuite le joint fibre de verre à cadre rigide, la vitre métallisée, puis remonter les pattes de fixation.

PROGRAMME TEST (FE 6025, FE 6085, FE 6086)

(Electronique 1)

MISE EN SERVICE : (Mise en service impossible si le four est en mode démo)

Raccorder le four au réseau, l'heure clignote.

Sélecteur de droite à 0, placer le sélecteur de gauche sur sécurité enfant.
Appuyer 5 secondes sur la touche " - "

	PT	Température sonde PT 1000
Appui sur touche "-"	CTN	Température CTN de sécurité

Sélecteur Gauche sur	Sélecteur Droit sur	Affichage Temps	Température	Elément alimenté
0	**Position 0**	-	000	-
0	**Position 1**	LAnn	001	Eclairage
0	**Position 2**	tbFo	002	Turbine cuisson
0	**Position 3**	tbro	003	Tournebroche
0	**Position 4**	Uout	004	Voûte
0	**Position 5**	SolE	005	Sole
0	**Position 6**	-	006	-
0	**Position 12**	-	012	-
Position 1	**0**	-	-	Leds allumés + buzer
Position 2	**0**	Ref du four	Version logiciel	-
Position 3	**0**	Compteur cuisson	Compteur pyro	*(en heures de fonctionnement)*
Position 4	**0**	turb	001	Turbine PV
Appui sur -	**0**	turb	002	Turbine GV
Position 5	**0**	UErr	001	-
ouvrir porte	**appui sur -**	UErr	ER 3	-
fermer porte	**-**	UErr	002	verrouillage porte
	appui sur -	UErr	001	déverrouillage porte

Sortie du test après 1 minute ou par appui sur la touche +

PROGRAMME TEST FE 6024, FE 6074, FE 6084 (Electronique 2)

MISE EN SERVICE : (Mise en service impossible si le four est en mode démo)

Raccorder le four au réseau, l'heure clignote.

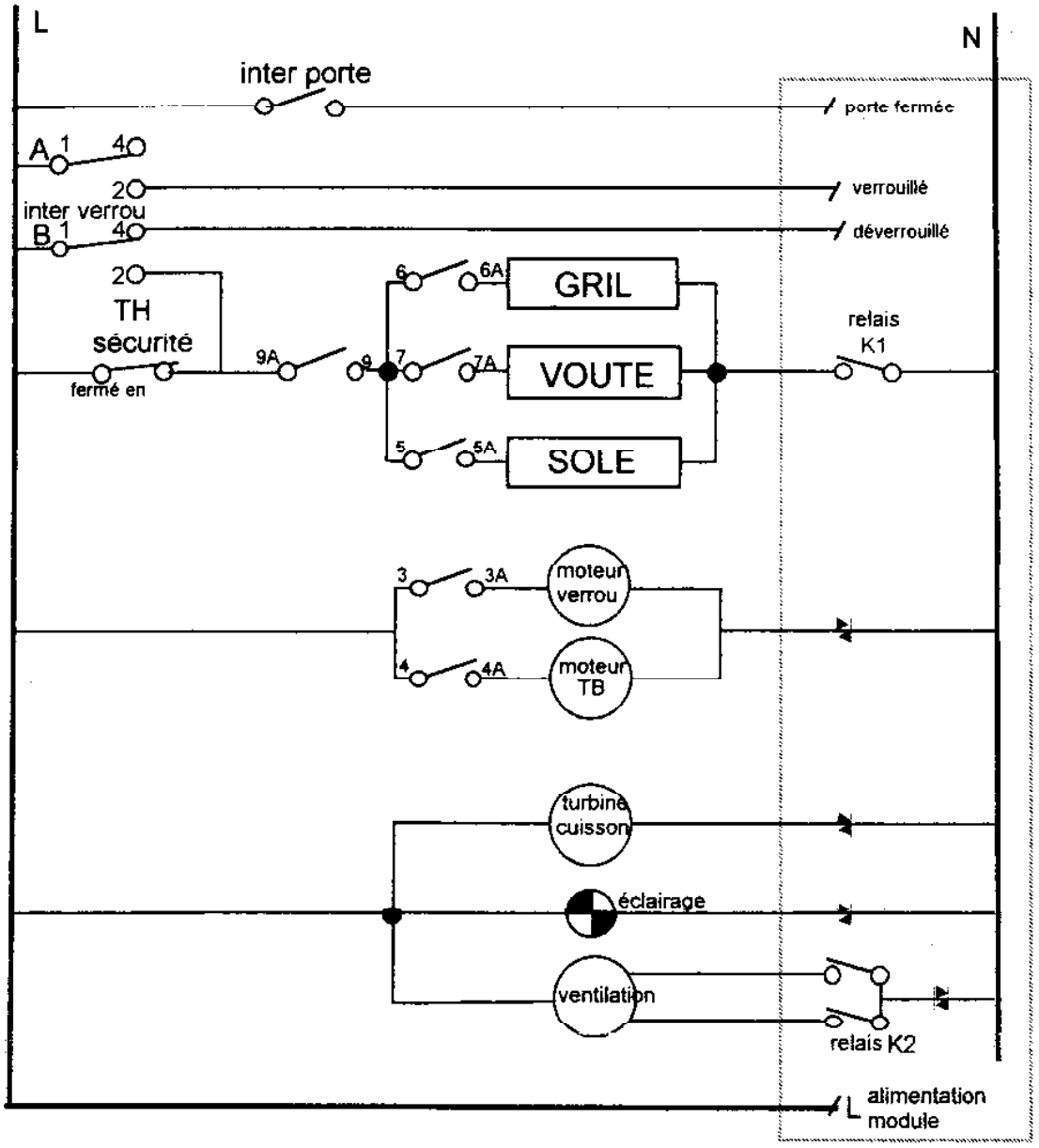
- Sélecteur de droite à 0, appuyer simultanément sur les touches + et - pendant 5 secondes.

Tous les LED de l'afficheur sont allumés, le buzer fonctionne.

Sélecteur de droite sur	**Affichage**		
Position 1	Version du four (exemple 6065)		
	Appui sur -	Version du logiciel	
Position 2	00:00		*pictogramme étuve*
	Appui sur horloge	Durée de fonctionnement en cuisson	*pictogramme horloge*
	Appui sur minuterie	Durée de fonctionnement en pyro	*pictogramme minuterie*
Position 3	00:03		
Position 4	LAm		*L'éclairage four fonctionne*
	Appui sur touche +	tuFo	*Turbine cuisson en fonctionnement*
	Appui sur touche +	tur 1	*Ventilation petite vitesse*
	Appui sur touche +	rELA	*Sole et voûte alimentés*
	Appui sur touche +	tur2	*Ventilation grande vitesse*
Position 5	00:0C		
	Appui sur Durée	Température CTN de sécurité module	*pictogramme Durée*
	Appui sur Fin	Température sonde PT 1000	*pictogramme Fin*
Position 6	00:06		
Position 7	tbro		
	Ouvrir la porte	tbro	*Tournebroche fonctionne pictogramme TB*
	fermer la porte		
Position 8	0008		
Position 9	uErr		
	Appui sur touche +	u Err	*Verrouillage de la porte pictogramme clé*
	Appui sur touche -	u Err	*Déverrouillage de la porte*

Sortie du mode test automatique après 1 minute ou par rotation du sélecteur T°.

FE 6084 (électronique 2)



Fours "CREATIS" FE 6074 FE 6084

	Contacts										
Positions	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
0											
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											

Sélecteur

	Contacts				
Positions	1	2	3	4	5
0					
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					

Codeur

Fours "CREATIS" FE 6024

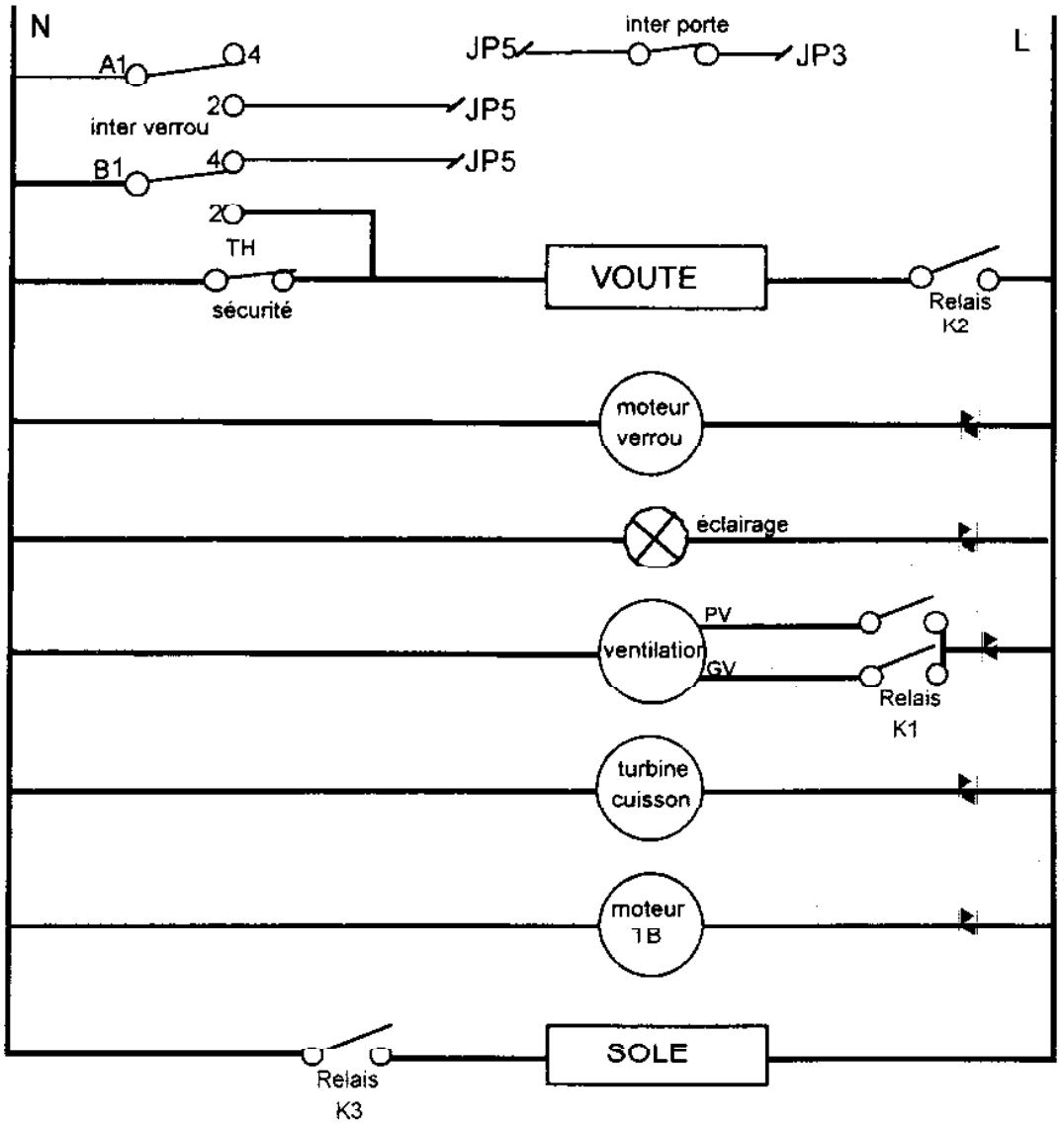
	Contacts										
Positions	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
0											
1											
2											
3											
4											
5											
6											

Sélecteur

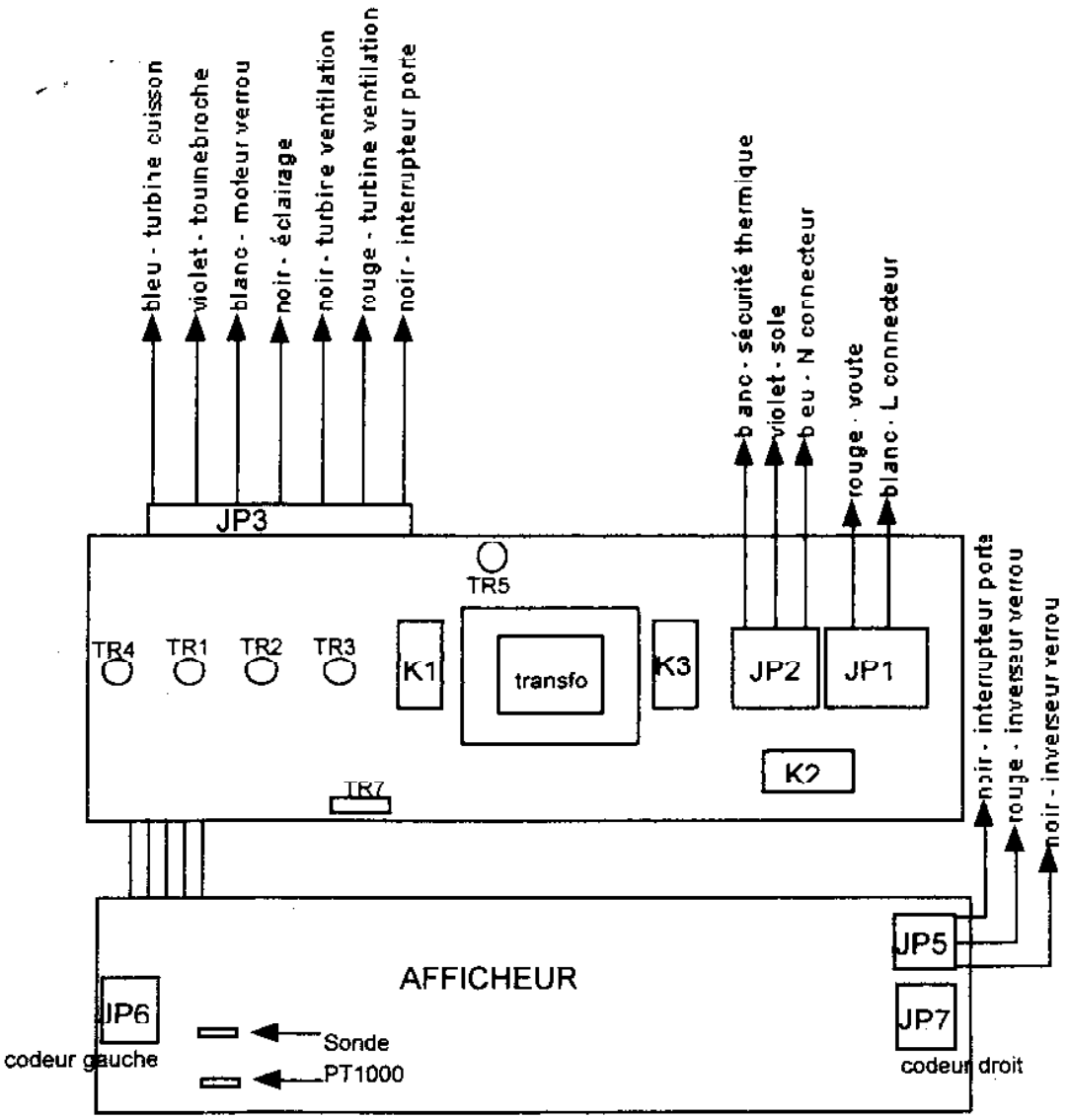
	Contacts				
Positions	1	2	3	4	5
0					
1					
2					
3					
4					
5					
6					

Codeur

FE 6086 électronique 1



ELECTRONIQUE 1



K 1	vitesse ventilation
K 2	voute
K 3	sole

TR 1	turbine cuisson
TR 2	tournebroche
TR 3	moteur verrou
TR 4	éclairage
TR 5	ventilation

AUTO TEST

Four encastrable ROSIERES

Type: FT 5573

Code: 33700032

Copyright 2003 © Gias Service France.

AUTO TEST 1/2

Mise en AUTO TEST:

Le mode auto test ne peut être démarré qu'à la mise sous tension.

Condition pour entrer en auto test :

Avant de mettre l'appareil sous tension mettre :

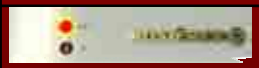
- Le commutateur en position CN (POS1)
- La porte ouverte
- S 'assurer que la porte est déverrouillée
- **Programmer un temps de cuisson à partir du programmateur (exemple 60 minutes)**

Sortie de l'autotest :

Elle est automatique après 1 minute sans action sur le commutateur ou
Si le programmateur est OFF.

Nota : Dans le tableau ci-dessous il est question des voyants de tableau de bord « LEDS ».
Ces voyants sont dénommés L1 et L2.
L1 est le voyant avec le symbole de chauffe.
L2 est le voyant avec le symbole de la clef.

AUTO TEST 2/2

Commutateur	Sortie puissance	Voyants “LEDS”	
Position 0	OFF	L2 allumée si porte fermée	
		L2 éteinte si porte ouverte	
Position 1	idem chaleur brassée	2 leds allumées	
Position 2	LAMPE	L2 allumée	
Position 3	VOUTE	L1 allumée	
Position 4	TURBINE FOUR	2 leds éteintes	
Position 5	SOLE	L2 allumée suivant position	
		Potentiomètre (> 60°)	
Position 6	TURBINE VITESSE 1	L1 allumée suivant position du	
		Potentiomètre (> 210°)	
Position 7	TOURNE BROCHE	2 leds éteintes	
Position 8	TURBINE VITESSE 2	2 leds éteintes	
Position 9	OFF ou CIRCULAIRE	L2 allumée	
Position 10	LAMPE	L1 allumée	

Réalisé sur un four équipé d’une platine avec un soft version S413R04A 03-29

Merci de votre attention !

documentation et formation
Gias service

NOTE TECHNIQUE N°001 CU du 04/01/2006

OBJET : FOURS ELECTRONIQUES ENCASTRABLES, AVEC INTERFACE UTILISATEUR TYPE "VFD".

1) INFORMATIONS GENERALES :

La nouvelle platine est utilisée avec la platine mère programmable précédente qui en conserve ses caractéristiques.
En dehors de l'afficheur alphanumérique et de la nouvelle présentation graphique, la platine a mémorisé dans l'Eprom 40 différentes possibilités de cuisson classées par type (viande, poisson, gâteaux, etc….)
Les commandes sont données par 2 sélecteurs extérieurs à la platine: le premier sert pour les différentes fonctions de programmation tandis que le second sélectionne les modes de cuisson.
Au centre de la platine se trouve un bouton de paramétrage (sélecteur/touche) qui règle et confirme les modes de cuisson.

© 2006 GIAS SRL

1a) SIGNAUX EN ENTREE DE LA PLATINE "MERE" :

- 1 sonde CTN PT1000 de lecture de la température de cuisson (située à l'intérieur du four).
- 1 sonde CTN intégrée dans la platine mère (non remplaçable) qui contrôle la température de l'électronique. Si la température relevée est supérieure à 85°C, elle désalimente toutes les charges et actionne les deux ventilateurs.

NOTE : Pour ces fours à contrôle électronique notamment, il faut que le four soit bien encastré dans le meuble: le logement doit être muni de toutes les prises d'air prévues et signalées dans le manuel d'utilisation et d'installation, afin d'éviter des risques de surchauffe de l'électronique.

1b) SIGNAUX EN SORTIE DE LA PLATINE "MERE" :

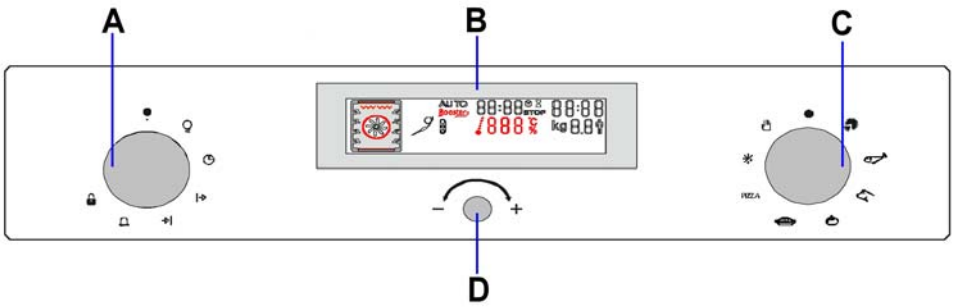
- 4 résistances de chacune 2200 W maxi, à travers un relais : durant la cuisson statique convective, un de ces relais peut piloter 2 résistances en série.
- 1 ampoule éclairage four.
- 1 ventilateur axial, pour la cuisson multifonction et assistée.
- 1 ventilateur tangentiel, pour le refroidissement de la platine et de la façade.

1c) SIGNAUX EN ENTREE SUR LA PLATINE :

- 1 sonde CTN intégrée dans la platine même qui vérifie la température de l'électronique (non remplaçable). Si la température relevée est supérieure à 85°C, elle désalimente toutes les charges et actionne les deux ventilateurs.
- 1 sélecteur pour les fonctions de programmation.
- 1 sélecteur pour les programmes de cuisson.
- 1 bouton de paramétrage central de réglage et de confirmation des fonctions.

La platine mère est à même de dialoguer avec la platine afficheur, à laquelle elle envoie la température relevée par la sonde à l'intérieur du four, ses codes d'erreur, son état de fonctionnement et dont elle reçoit les modes de cuisson et la température sélectionnés par l'utilisateur.

2) FONCTIONNEMENT DU PRODUIT:



© 2006 GIASSRL

A	**SELECTEUR FONCTIONS**	**Il permet de sélectionner : heures, minuteur, temps de cuisson, heure de fin de cuisson, sécurité enfants.**
B	**AFFICHEUR**	**Affiche toutes les fonctions.**
C	**SELECTEUR CUISSON**	**Permet de sélectionner les modalités de cuisson en choisissant entre hors-d'œuvre, poissons, viande, légumes, gâteaux, pizza, décongélation et manuel.**
D	**BOUTON DE PARAMÉTRAGE**	**En le tournant, on règle : poids/quantité, température, durée et heure de fin de cuisson. En appuyant sur le bouton de paramétrage, on confirme les sélections.**

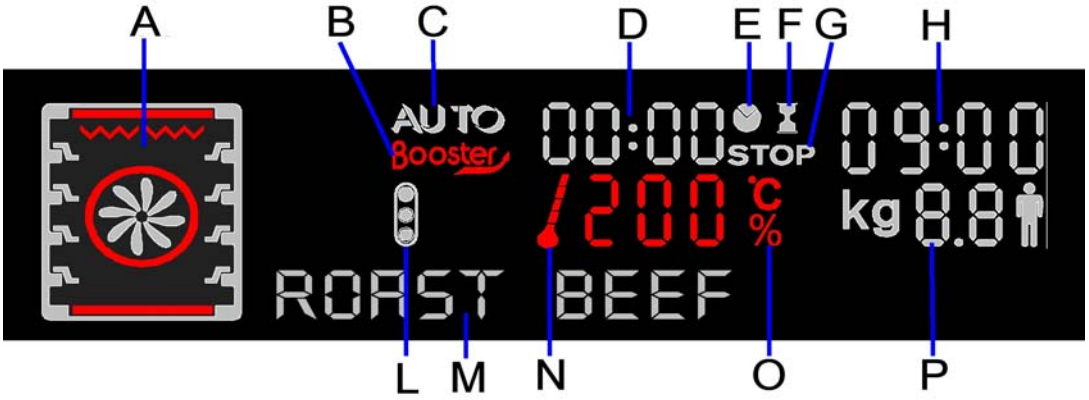
2a) SELECTEUR CUISSON

Hors-d'œuvre Poisson Viande Légumes Gâteaux Pizza Décongélation Manuel

2b) SELECTEUR FONCTIONS

Eclairage four Heure Temps de cuisson Fin de cuisson Minuteur Sécurité enfants

2c) AFFICHEUR



A	Indicateur modalité de cuisson et niveau préconisé de positionnement de la grille.
B	BOOSTER : allumé, il indique le branchement d'une deuxième résistance pour atteindre plus rapidement la température.
C	AUTO : allumé, il indique qu'une des modalités de cuisson automatique est sélectionnée.
D	Indicateur temps de cuisson, minuteur et fin de cuisson.
E	TEMPS DE CUISSON : allumé, il indique qu'un temps de cuisson est sélectionné.
F	MINUTEUR : allumé, il indique qu'un temps de cuisson est sélectionné.
G	FIN DE CUISSON : allumé, il indique qu'un temps de fin de cuisson est sélectionné.

© 2006 GIAS SRL

H	Indicateur heure réelle.
L	SECURITE ENFANTS : allumé ou clignotant, il indique que la sécurité enfants est branchée.
M	Zone de texte : affiche recettes, modes de cuisson et erreurs.
N	MONTEE TEMPERATURE : allumé, il indique que le four est en train de chauffer.
O	Indicateur température ou pourcentage de fonctionnement du grill.
P	Indicateur nb de personnes ou poids des aliments.

2d) REGLAGE HORLOGE

- L'horloge doit être sélectionnée avant d'utiliser le four.
- Mettre le SELECTEUR FONCTIONS sur HEURE: les minutes clignotent.
- Régler les minutes en tournant le BOUTON DE PARAMÉTRAGE et confirmer en l'appuyant : les heures clignotent.
- Régler les heures en tournant le BOUTON DE PARAMÉTRAGE et confirmer en l'appuyant.
- Remettre le SELECTEUR FONCTIONS en position d'arrêt.

2e) SELECTION DE LA LANGUE

- Mettre le SELECTEUR FONCTIONS sur ECLAIRAGE FOUR.
- Maintenir appuyé le BOUTON DE PARAMÉTRAGE durant 3 secondes : l'afficheur indique la langue existante.
- Sélectionner la langue en tournant le BOUTON DE PARAMÉTRAGE.
- Appuyer sur le BOUTON DE PARAMÉTRAGE pour confirmer ou attendre 5 secondes.
- Remettre le SELECTEUR FONCTIONS en position d'arrêt.

2f) MODES DE CUISSON

5 familles de recettes automatiques sont disponibles, 1 mode pizza, 1 mode décongélation et 1 mode manuel.

© 2006 GIAS SRL

MODE AUTOMATIQUE

Pour une cuisson automatique, il faut sélectionner l'une des 5 familles de recettes en tournant le SELECTEUR CUISSON.

Hors-d'œuvre

Poisson

Viande

Légumes

Gâteaux

- Choisir la recette désirée en tournant le BOUTON DE PARAMÉTRAGE et confirmer en l'appuyant. Sur l'afficheur, sont indiquées les résistances alimentées, le niveau de positionnement de la grille et la température sélectionnée (non modifiable).

- Régler le poids des aliments ou le nombre de personnes/portions en tournant le BOUTON DE PARAMÉTRAGE et confirmer en l'appuyant. L'allumage de l'indicateur MONTEE TEMPERATURE indique que la cuisson a commencé, sur l'afficheur apparaît également l'heure de fin de cuisson prévue et les symboles AUTO, TEMPS DE CUISSON et FIN DE CUISSON s'allument.

- La durée et l'heure de fin de cuisson sont sélectionnées automatiquement, mais elles peuvent être modifiées à volonté au moyen du SELECTEUR FONCTIONS.

- Pour modifier ces sélections, voir le paragraphe PROGRAMMATION.

- Quand la cuisson est terminée, le four s'éteint automatiquement et un signal sonore retentit durant 15 secondes : restent allumés sur l'afficheur les indicateurs TEMPS DE CUISSON et FIN DE CUISSON qui clignotent.

- Remettre le SELECTEUR CUISSON en position arrêt.

NOTE: le ventilateur de refroidissement reste allumé jusqu'au refroidissement du four pour assurer le refroidissement rapide des composants électroniques.

MODE MANUEL

- Sélectionner le SELECTEUR CUISSON sur MANUEL.

- Sélectionner le mode de cuisson en tournant le BOUTON DE PARAMÉTRAGE et confirmer en l'appuyant.

- A chaque mode de cuisson est associée une température présélectionnée qui peut être modifiée à l'intérieur de certaines plages.

Types de cuisson	Temp. présélectionnée	Plage d'utilisation	"Charges" alimentées	Absorption
CONVECTION NATURELLE	200°C	50 – 240°C	Résistance supérieure Résistance inférieure int. Résistance inférieure ext.	8.5 A

© 2006 GIAS SRL

CONVECTION FORCEE	200°C	50 – 230°C	Résistance supérieure Résistance inférieure int. Résistance inférieure ext. ventilateur	8.6 A
SOLE	160°C	50 – 220°C	Résistance inférieure ext.	4.4 A Booster 8.5 A
SOLE VENTILEE	160°C	50 – 220°C	Résistance inférieure ext. ventilateur	4.5 A Booster 8.6 A
CIRCULAIRE VENTILEE	160°C	50 – 230°C	Résistance circulaire ventilateur	9.2 A
GRILL	50%	25 – 75%	Résistance supérieure	7.4 A
GRILL VENTILE	190°C	50 – 200°C	Résistance supérieure Ventilateur	7.5 A

- Pour varier la température, tourner le BOUTON DE PARAMÉTRAGE (la température peut être modifiée même si la cuisson a commencé).
- L'allumage de l'indicateur de montée de température indique que la cuisson a commencé.
- Il est possible de sélectionner la durée et l'heure de fin de cuisson au moyen du SELECTEUR FONCTIONS.
- A ce propos, voir le paragraphe PROGRAMMATION.

MODE PIZZA

- Sélectionner le SELECTEUR CUISSON sur PIZZA.
- L'allumage de l'indicateur MONTEE TEMPERATURE indique que le chauffage a commencé.
- La température de 230°C atteinte (non modifiable), le four émet un signal sonore qui indique qu'on peut enfourner la pizza.
- Il est possible de sélectionner la durée et l'heure de fin de cuisson au moyen du SELECTEUR FONCTIONS.
- A ce propos, voir le paragraphe PROGRAMMATION.

© 2006 GIASSRL

MODE DECONGELATION

- Sélectionner le SELECTEUR CUISSON sur DECONGELATION
- L'allumage de l'indicateur de MONTEE TEMPERATURE indique que la cuisson a commencé.
- La température présélectionnée de 40°C n'est pas modifiable
- Il est possible de sélectionner la durée et l'heure de fin de chauffage au moyen du SELECTEUR FONCTIONS. A ce propos, voir le paragraphe PROGRAMMATION.

2g) PROGRAMMATION

MINUTEUR

- Le minuteur a comme unique fonction d'être un aide-mémoire et il est indépendant de tout type de cuisson.
- Pour le sélectionner, mettre le SELECTEUR FONCTIONS sur MINUTEUR.
- Sur l'afficheur, sont indiqués les symboles MINUTEUR et le temps qui clignote.
- Régler les minutes avec le BOUTON DE PARAMÉTRAGE et confirmer en l'appuyant.
- Régler les heures avec le BOUTON DE PARAMÉTRAGE et confirmer en l'appuyant.
- Remettre le sélecteur fonctions à 0 : le symbole MINUTEUR et le temps deviennent fixes.
- A la fin du temps sélectionné, le four émet un signal sonore de 15 secondes et l'indicateur MINUTEUR clignote.

TEMPS DE DUREE DE LA CUISSON

- Sélectionner une modalité de cuisson (voir paragraphe MODALITE DE CUISSON).
- Tourner le SELECTEUR FONCTIONS sur TEMPS DE CUISSON.
- Le symbole TEMPS DE CUISSON apparaît sur l'afficheur.
- Si une cuisson automatique a été sélectionnée, le temps présélectionné de la recette apparaît. Pour les modes MANUEL, PIZZA et DECONGELATION, 00.00 est affiché.
- Régler les minutes avec le BOUTON DE PARAMÉTRAGE et confirmer en l'appuyant.
- Régler les heures avec le BOUTON DE PARAMÉTRAGE central et confirmer en l'appuyant.

© 2006 GIAS SRL

- Remettre le SELECTEUR FONCTIONS à 0.
- Sur l'afficheur, apparaît l'heure prévue de fin de cuisson et les symboles TEMPS DE CUISSON et FIN DE CUISSON.
- Le cycle de cuisson terminé, le four émet un signal sonore de 15 secondes et les indicateurs:
- TEMPS DE CUISSON et FIN DE CUISSON clignotent.
- Remettre le SELECTEUR CUISSON à 0.

TEMPS DE FIN DE CUISSON

- Sélectionner un mode de cuisson.
- Tourner le SELECTEUR FONCTIONS sur FIN DE CUISSON
- Le symbole FIN DE CUISSON apparaît sur l'afficheur.
- Si une cuisson automatique a été sélectionnée, sur l'afficheur apparaît le temps de fin de cuisson présélectionné dans la recette. Pour les modes MANUEL, PIZZA et DECONGELATION apparaît l'heure réelle.
- Régler les minutes avec le BOUTON DE PARAMÉTRAGE et confirmer en l'appuyant.
- Régler les heures avec le BOUTON DE PARAMÉTRAGE et confirmer en l'appuyant.
- Remettre le SELECTEUR CUISSON à 0.
- Sur l'afficheur, apparaît l'heure prévue de fin de cuisson et les symboles TEMPS DE CUISSON et FIN DE CUISSON.
- Une fois sélectionnés TEMPS DE CUISSON et FIN DE CUISSON, le four calculera automatiquement l'heure d'allumage (heure de fin de cuisson moins la durée).
- Le cycle de cuisson terminé, le four émet un signal sonore de 15 secondes et les indicateurs:
- TEMPS DE CUISSON et FIN DE CUISSON clignotent.

SECURITE ENFANTS

- Le four éteint ou en fonction, on peut sélectionner 2 niveaux de sécurité:

1er NIVEAU

- Pour bloquer le SELECTEUR CUISSON et le BOUTON DE PARAMÉTRAGE, mettre le SELECTEUR FONCTIONS sur SECURITE ENFANTS.

© 2006 GIASSRL

- Pour réalimenter le tout, remettre le SELECTEUR FONCTIONS sur 0.

2ème NIVEAU

- Pour bloquer tous les sélecteurs, mettre le SELECTEUR FONCTIONS sur SECURITE ENFANTS et maintenir appuyé le BOUTON DE PARAMÉTRAGE durant 3 secondes.
- L'indicateur SECURITE ENFANTS s'allume et reste fixe.

- Pour réalimenter le tout, remettre le SELECTEUR FONCTIONS sur SECURITE ENFANTS et maintenir appuyé le bouton de paramétrage central durant 3 secondes.

- L'indicateur SECURITE ENFANTS s'éteint.

NOTE: Pour des raisons de sécurité, lorsque le four fonctionne, en mettant le SELECTEUR CUISSON à 0 le four s'éteint, même si la sécurité enfants est mise.

© 2006 GIASSRL

MODE DEMONSTRATION

- Le mode « demo » permet la simulation du fonctionnement du four, sans l'alimentation des "charges" à l'exception de l'ampoule. Cette option est utilisée généralement chez les revendeurs et dans les "show room", pour des démonstrations et des promotions.
- Pour mettre en route le mode demo, il faut mettre l'horloge sur **00.11**.
- S'assurer que les deux sélecteurs sont sur 0.
- Appuyer sur le BOUTON DE PARAMÉTRAGE durant 5 secondes.
- Dans la Zone de texte, apparaît le mot DEMO et le petit point qui sépare les heures des minutes, devient fixe.
- Pour le couper, il faut répéter la même séquence, jusqu'à ce que le petit point clignote à nouveau et que le mot DEMO disparaisse.
- Le mode "demo" est maintenu même en cas de panne de courant ou de débranchement du four.

© 2006 GIAS SRL

3) SIGNALISATION D'ERREUR SUR LA PLATINE "AFFICHEUR" :

Au cas où il y aurait des anomalies durant l'utilisation : le mauvais fonctionnement de l'appareil est signalé par le mot "ERROR", suivi d'un n° de code qui identifie le défaut.

L'alarme est accompagnée d'un bip sonore, du débranchement complet de toutes les charges et de la mise en service du ventilateur tangentiel et de cuisson.

Pour supprimer l'indication de l'erreur, il faut couper l'alimentation ou mettre les deux sélecteurs sur OFF.

Si, pour une quelconque raison l'erreur cesse, le four revient au fonctionnement normal.

Les conditions d'alarme pouvant être signalées à l'utilisateur durant le fonctionnement du four, sont les suivantes:

- **ERROR 01 Problèmes de communication entre les deux platines.**
- **ERROR 02 Sélecteur programmes de cuisson non connecté.**
- **ERROR 03 Sélecteur fonctions non connecté.**
- **ERROR 04 Sonde relevé température platine mère coupée.**
- **ERROR 05 Sonde relevé température platine mère en court circuit.**
- **ERROR 06 Excès de température sur platine mère (supérieure à 85°C).**
- **ERROR 10 Sonde relevé température four coupée.**
- **ERROR 11 Sonde relevé température four en court circuit.**
- **ERROR 12 Température four supérieure à 300°C (sauf pyrolyse).**
- **ERROR 13 La température de cuisson sélectionnée n'est pas atteinte dans le temps limite de 120 minutes (cette erreur peut être relevée uniquement durant le fonctionnement normal).**
- **ERROR 16 Sonde relevé température platine afficheur coupée.**
- **ERROR 17 Sonde relevé température platine afficheur en court circuit.**
- **ERROR 18 Excès de température sur platine afficheur (supérieure à 85°C).**
- **ERROR 19 Erreur de programmation ou platine non programmée.**
- **ERROR 20 Recette non programmée correctement.**
- **ERROR 21 Sonde de température platine pyrolyse (si présente) non connectée.**
- **ERROR 22 Sonde de température platine pyrolyse (si présente) en court circuit.**
- **ERROR 23 Température de la platine pyrolyse (si présente) trop élevée.**
- **ERROR 24 Fermeture du verrou de porte (si présent) non complétée dans le temps limite ou ouverture du verrou de porte quand il n'est pas demandé.**
- **ERROR 25 Ouverture du verrou de porte non complétée dans le temps limite ou fermeture du verrou de porte (accord de l'interrupteur du verrou de porte) quand il n'est pas demandé.**
- **ERROR 28 Eprom sur platine afficheur ne fonctionnant pas (uniquement en phase de test).**

© 2006 GIAS SRL

4) DESCRIPTION DE LA PROCEDURE DE TEST :

- Mettre en série sur l'alimentation électrique un Ampèremètre Numérique (prévu pour un courant jusqu'à 20A/CA). Nous rappelons à ce sujet qu'il existe une RALLONGE POUR AUTODIAGNOSTIC Code 91941051, proposée par GIAS réalisée spécialement pour faciliter ce type de contrôle.

Important: durant l'autodiagnostic, s'il y a un défaut, celui-ci est signalé sur l'afficheur de température par le sigle ERROR, suivi d'un numéro de code qui identifie le défaut. Pour sortir de la condition d'erreur, il faut débrancher le four ou mettre les deux sélecteurs (programmes/fonctions) sur OFF.

- Mettre le SELECTEUR PROGRAMMES DE CUISSON sur la PREMIERE POSITION après OFF en sens horaire (hors-d'œuvre).

- APPUYER ET MAINTENIR APPUYE LE BOUTON DE PARAMÉTRAGE CENTRAL et déplacer le SELECTEUR PROGRAMMES SUR LA TROISIEME POSITION après OFF en sens horaire (viande).

- LA LAMPE DU FOUR ET L'AFFICHEUR SONT ECLAIRES durant 5 secondes. Si la platine EPROM ne fonctionne pas, sur l'afficheur apparaît : "ERROR 28" accompagné d'un bip sonore et le test s'arrête.

- Sur l'afficheur, apparaît le mot "TEST" (visible jusqu'à la fin du test) suivi de la version du logiciel (par ex.: SW C).

- VERIFICATION DE LA FONCTIONNALITE DES DEUX SELECTEURS ET DU BOUTON DE PARAMÉTRAGE: chaque rotation d'un des deux sélecteurs ou une pression sur la touche du bouton de paramétrage ou sa rotation est accompagnée d'un bip sonore et d'une augmentation d'une unité de l'afficheur indiquant la température (de 000 à 999). Si le bouton de paramétrage n'est pas tourné au moins une fois, le test s'arrête. Cette phase doit se terminer avec au moins un des deux sélecteurs en position diverse d'OFF, sinon d'autres éventuelles erreurs ne sont pas affichées.

- APRES 5 SECONDES, dès que l'on n'agit plus sur les sélecteurs ou sur le bouton de paramétrage, le TEST PASSE A LA PHASE SUIVANTE et l'afficheur indiquant la température reste éteint.

- La SONDE CTN DE TEMPERATURE SUR LA PLATINE AFFICHEUR EST VERIFIEE: si elle a un défaut, elle génèrera une erreur (ERROR 16 ou ERROR 17) accompagnée d'un bip sonore.

- Un message d'alimentation test est envoyé à la platine mère et la platine cède le contrôle à la platine mère.

- Quand il y a une erreur de communication entre les deux platines, le mot "ERROR 1" apparaît, accompagné d'un bip sonore et le test s'arrête. Sur la platine apparaissent également les erreurs des autres platines.

© 2006 GIAS SRL

- La SONDE CTN DE TEMPERATURE PLATINE MERE est vérifiée: si elle a un défaut, ERROR 4 ou ERROR 5 s'affichent accompagnés d'un bip sonore et le test s'arrête.

- La SONDE DE TEMPERATURE DE CUISSON du four est vérifiée: si elle a un défaut, ERROR 10 ou ERROR 11 s'affichent accompagnés d'un bip sonore et le test s'arrête.

- L'ampoule du four est éteinte, LES "CHARGES" indiquées dans le tableau ci-dessous SONT ALIMENTEES EN SEQUENCE, chacune durant 5 secondes.

• Relais 1	• Résistance intérieure externe	• 4.4 ampères
• Relais 2	• Résistance circulaire	• 9.2 ampères
• Relais 3	• Résistance inférieure interne et supérieure en série	• 4.4 ampères
• Relais 4	• Résistance supérieure	• 7.4 ampères

- Le VENTILATEUR INTERIEUR de cuisson est alimenté durant 5 secondes.

- Le VENTILATEUR TANGENTIEL de refroidissement est alimenté durant 5 secondes.
- A LA FIN DU TEST, L'HORLOGE INDIQUE 12:00 et clignote dans l'attente de sélection.

Note: Nous rappelons que même sur ces fours, durant la **cuisson traditionnelle par convection,** l'unique résistance "sole" (RD sur le schéma électrique) est directement alimentée à 230 volts.

La résistance "grill" (RG sur le schéma électrique) et la "résistance interne" inférieure (RI sur le schéma électrique), durant la cuisson traditionnelle par convection sont **alimentées en série** à 230 volts. Sur les terminaux des résistances, on peut lire approximativement les voltages suivants: **95 volts sur les terminaux RI** et **135 volts sur les terminaux RG**.

La résistance "grill" RG est également conçue pour recevoir toute la tension de réseau de 230 volts, justement durant la cuisson au grill; elle peut donc être directement alimentée à ce voltage pour des tests.

La résistance interne inférieure RI est conçue pour être alimentée uniquement à 95 volts. Elle ne peut donc pas être testée à la tension de réseau. Le test du bon fonctionnement de RI est effectué par le logiciel, lors de la vérification du relais 3.

© 2006 GIAS SRL

NOTE TECHNIQUE N° 801 CU - 24/01/2006

1) DESCRIPTION DE LA PROCEDURE D'AUTODIAGNOSTIC, POUR FOURS ENCASTRABLES AVEC INTERFACE UTILISATEUR TYPE "VFD" :

1a) OPERATIONS PRELIMINAIRES A LA SEQUENCE D'AUTODIAGNOSTIC :

- Mettre en série sur l'alimentation électrique un ampèremètre (prévu pour un courant jusqu'à 20A). Nous rappelons à ce sujet qu'il existe la RALLONGE POUR AUTODIAGNOSTIC Code 91941051, proposée par GIAS réalisée spécialement pour faciliter ce type de contrôle.

Important : durant l'autodiagnostic, s'il y a un défaut, celui-ci est signalé sur l'afficheur de température par le sigle ERROR, suivi d'un numéro de code qui identifie le défaut. Pour supprimer l'indication de l'erreur, il faut débrancher le four ou mettre les deux sélecteurs (programmes/fonctions) sur OFF.

1b) DEROULEMENT DE LA SEQUENCE D'AUTODIAGNOSTIC :

- Mettre le SELECTEUR PROGRAMMES DE CUISSON sur la PREMIERE POSITION après OFF en sens horaire (hors-d'œuvre).
- APPUYER ET MAINTENIR APPUYE LE BOUTON DE PARAMETRAGE CENTRAL et déplacer le SELECTEUR PROGRAMMES SUR LA TROISIEME POSITION après OFF en sens horaire (viande).
- LA LAMPE DU FOUR ET L'AFFICHEUR SONT ECLAIRES durant 5 secondes. Si la platine EPROM ne fonctionne pas, sur l'afficheur apparaît: "ERROR 28" accompagné d'un bip sonore et le test s'arrête.
- Sur l'afficheur apparaît le mot "TEST" (visible jusqu'à la fin du test) suivi de la version du logiciel (par ex.: SW C).
- VERIFICATION DE LA FONCTIONNALITE DES DEUX SELECTEURS ET DU BOUTON DE PARAMETRAGE : chaque rotation d'un des deux sélecteurs ou une pression sur la touche du bouton de paramétrage ou sa rotation est accompagnée d'un bip sonore et d'une augmentation d'une unité de l'afficheur indiquant la température (de 000 à 999). Si le bouton de paramétrage n'est pas tourné au moins une fois, le test s'arrête. Cette phase doit

© 2006 GIAS SRL

FINIR AVEC AU MOINS UN DES DEUX SELECTEURS SUR UNE POSITION **AUTRE QUE** OFF, autrement d'autres erreurs éventuelles ne sont pas affichées.

- APRES 5 SECONDES dès que l'on n'agit plus sur les sélecteurs ou sur le bouton de paramétrage, LE TEST PASSE A LA PHASE SUIVANTE et l'afficheur indiquant la température reste éteint.

- La SONDE CTN DE TEMPERATURE SUR LA PLATINE AFFICHEUR EST VERIFIEE: si elle a un défaut, elle génèrera une erreur (ERROR 16 ou ERROR 17) accompagnée d'un bip sonore.

- Un message d'alimentation test est envoyé à la platine mère et la platine cède le contrôle à la platine mère.

- Quand il y a une erreur de communication entre les deux platines, le mot "ERROR 1" apparaît accompagné d'un bip sonore et le test s'arrête. Sur la platine apparaissent également les erreurs des autres platines.

- La SONDE CTN DE TEMPERATURE PLATINE MERE est vérifiée: si elle a un défaut, ERROR 4 ou ERROR 5 s'affiche accompagné d'un bip sonore et le test s'arrête.

- La SONDE DE TEMPERATURE DE CUISSON du four est vérifiée: si elle a un défaut, ERROR 10 ou ERROR 11 s'affiche accompagné d'un bip sonore et le test s'arrête.

- L'ampoule du four est éteinte, LES "CHARGES" indiquées dans le tableau ci-dessous SONT ALIMENTEES EN SEQUENCE, chacune durant 5 secondes.

• Relais 1	• Résistance intérieure externe	• 4.4 ampères
• Relais 2	• Résistance circulaire	• 9.2 ampères
• Relais 3	• Résistance inférieure interne et supérieure en série	• 4.4 ampères
• Relais 4	• Résistance supérieure	• 7.4 ampères

- Le VENTILATEUR INTERIEUR de cuisson est alimenté durant 5 secondes.

- Le VENTILATEUR TANGENTIEL de refroidissement est alimenté durant 5 secondes.

- A LA FIN DU TEST, L'HORLOGE INDIQUE 12:00 et clignote dans l'attente de sélection.

© 2006 GIAS SRL

Note : Nous rappelons que même sur ces fours, durant la **cuisson traditionnelle par convection,** l'unique résistance "sole" (RD sur le schéma électrique) est directement alimentée à 230 volts.

La résistance "grill" (RG sur le schéma électrique) et la "résistance interne" inférieure (RI sur le schéma électrique), durant la cuisson traditionnelle par convection sont **alimentées en série** à 230 volts. Sur les terminaux des résistances, on peut lire approximativement les voltages suivants: **95 volts sur les terminaux RI** et **135 volts sur les terminaux RG**.

La résistance "grill" RG est également conçue pour recevoir toute la tension de réseau de 230 volts, justement durant la cuisson au grill; elle peut donc être directement alimentée à ce voltage pour des tests.

La résistance interne inférieure RI est conçue pour être alimentée uniquement à 95 volts. Elle ne peut donc pas être testée à la tension de réseau. Le test de bon fonctionnement de RI est effectué par le logiciel, lors de la vérification du relais 3.

3) SIGNALISATIONS D'ERREUR SUR LA PLATINE "AFFICHEUR" :

Au cas où il y aurait des anomalies durant l'utilisation : le mauvais fonctionnement de l'appareil est signalé par le mot "ERROR", suivi d'un numéro de code identifiant le défaut.

L'alarme est accompagnée d'un bip sonore, du à la coupure électrique complète de toutes les "charges" et de la mise en service du ventilateur tangentiel et de cuisson.

Pour réactiver le four, il faut couper l'alimentation ou mettre les deux sélecteurs sur OFF.

Si, pour une quelconque raison l'erreur cesse, le four revient au fonctionnement normal.

2a) LISTE DES CODES D'ERREUR DISPONIBLES POUR FOURS AVEC AFFICHEUR VFD :

- **ERROR 01** **Problèmes de communication entre les deux platines**
- **ERROR 02** **Sélecteur programmes de cuisson non connecté.**
- **ERROR 03** **Sélecteur fonctions non connecté.**
- **ERROR 04** **Sonde relevé températures platine mère coupée.**
- **ERROR 05** **Sonde relevé températures platine mère en court circuit.**

© 2006 GIAS SRL

- **ERROR 06** **Excès de température sur platine mère (supérieure à 85°C).**
- **ERROR 10** **Sonde relevé température four coupée.**
- **ERROR 11** **Sonde relevé température four en court circuit.**
- **ERROR 12** **Température four supérieure à 300°C (sauf pyrolyse).**
- **ERROR 13** **La température de cuisson sélectionnée n'est pas atteinte dans le temps limite de 120 minutes (cette erreur peut être relevée uniquement durant le fonctionnement normal).**
- **ERROR 16** **Sonde relevé température platine afficheur coupée.**
- **ERROR 17** **Sonde relevé température platine afficheur en court circuit.**
- **ERROR 18** **Sonde relevé température platine afficheur (supérieure à 85°C).**
- **ERROR 19** **Erreur de programmation ou platine non programmée.**
- **ERROR 20** **Recette non programmée correctement.**
- **ERROR 21** **Sonde de température platine pyrolyse (si présente) non connectée.**
- **ERROR 22** **Sonde de température platine pyrolyse (si présente) en court circuit.**
- **ERROR 23** **Température de la platine pyrolyse (si présente) trop élevée.**
- **ERROR 24** **Fermeture du verrou de porte (si présent) non complétée dans le temps limite ou ouverture du verrou de porte quand elle n'est pas demandée.**
- **ERROR 25** **Ouverture du verrou de porte non complétée dans le temps limite ou fermeture du verrou de porte (accord de l'interrupteur du verrou de porte) quand il n'est pas demandé.**
- **ERROR 28** **Eprom sur platine afficheur ne fonctionnant pas (uniquement en phase de test).**

Gias Service France

© 2006 GIAS SRL

Note Technique N. 200 CU du 03/03/06

OBJET :	**REGLAGE SONORE DU BUZZER DES FOURS ROSIERES** **TYPE : RF 6022 .. – RF 6072 .. – RF 6082 ..**

En cas de besoin, le réglage de la sonorité est réglable sur les programmateurs Réf: 41014130 et 41014101 qui équipent les fours ci-dessus.

Trois niveaux de réglage sont possibles : **F**aible, **M**oyen, **F**ort.

Le réglage se fait "à l'oreille" et aucun affichage n'accompagne cette manipulation.

Il ne faut donc pas systématiquement remplacer le programmateur quand le Buzzer n'est quasiment pas, ou plus audible.

Mode Opératoire:

Pour changer le niveau sonore, mettre les 2 manettes de l'appareil sur la position "0" et appuyer sur la touche "moins" [-] du programmateur autant de fois que nécessaire pour obtenir le niveau de sonorité souhaité.

A chaque pression sur la touche [-] le réglage change.

Exemple :

La 1ère	pression passe de	"**fort**"	à	"**moyen**".
La 2ème	pression passe de	"**moyen**"	à	"**faible**".
La 3ème	pression passe de	"**faible**"	à	"**fort**".
Etc..				

Si la pression est maintenue, les différents niveaux "défilent " (Fort, moyen, faible; fort, moyen faible; fort, moyen, etc...).

Vous pouvez être questionné à ce sujet, car il est évident que l'utilisateur non averti peut modifier le réglage à son insu. Par exemple lors du nettoyage de la façade de l'appareil.

Copyright 2006 © Gias Service France.

Note Technique N. 200 CU du 24/05/06

OBJET :	**FOURS ET CUISINIERES EQUIPES DE MODULE ELECTRONIQUE. Codes pannes des modules électroniques "RV" pour fours et cuisinières. Autotests des fours FE.., FT.., RF.., HPO.., et suivants. Autotest des cuisinières RCE.., RCM.., RCV.., et suivantes.**

Compte tenu de la constante évolution des technologies, cette note pourra être révisée et modifiée.

Information générale:

Pour vous permettre de vérifier les fonctions de certains types de fours et de cuisinières, il existe des modes test et des codes ERREURS accessibles au technicien.

Plusieurs technologie différentes sont utilisées (R.V, ITW, Emerson) mais le principe reste le même pour l'ensemble des appareils de cuisson.

Pour entrer dans le mode test, il suffit d'effectuer les N° d'opérations décrites en fonction du type d'appareil.

Des actions sur les touches ou des changements de position des sélecteurs vous permettent de tester une fonction et/ou un organe.

Ces appareils équipés de platines électroniques ont également la capacité d'afficher un code erreur en cas de défaut d'une fonction ou d'un organe.

1. Technologie R.V

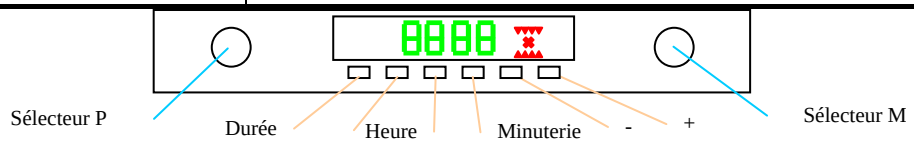
Le tableau ci-dessous regroupe les codes concernant les modules électroniques d'origine "RV" et concerne les appareils suivants:

Types des appareils concernés, message et description du code d'erreur							
Fours	FE6024	FE6024/2	FE6025	FE6074	FE6084	FE6085	FE6085/2
	FE6086	FE6086/2	FE7186	FE7186/1	RF6084	RF6184	
Cuisinière	RCE678	RCM678	RCM698	RCM6986			
	RCM6983	RCV6982	RCV6982/1	HGP66EX			

Message	Erreur	Action
ER0	Etage température HS	Carte HS
ER1	Sonde température HS	Défaut sonde
ER2	Etage CTN HS	Carte HS
ER3	Pas de détection au départ de la pyrolyse	Interrupteur de porte HS ou ne détecte pas
ER4	Porte ne se verrouille pas	Appui sur touche + ou – pour refaire test
ER5	Porte ne se déverrouille pas	Appui sur touche + ou – pour refaire test
ER6	Plus de détection de porte en pyrolyse ou temps de verrouillage supérieur à 120 secondes	Interrupteur de porte HS ou ne détecte plus. Vérifier le fonctionnement du piston à cire.
EE0	Erreur lecture – EEPROM en générale	Débrancher le four puis relancer le fonctionnement du test
EE1	Erreur lecture – EEPROM mode démo	Débrancher le four puis relancer le fonctionnement du test
EE2	Erreur lecture - EEPROM heures pyrolyse	Débrancher le four puis relancer le fonctionnement du test
EE3	Erreur lecture - EEPROM heures cuisson	Débrancher le four puis relancer le fonctionnement du test

Mode test du four type FE 6024 et 6024/2 :

N°	DESCRIPTION DE L'OPERATION	CRITERE



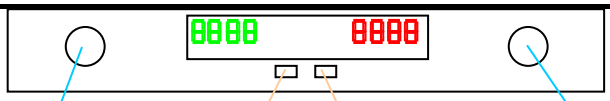
1 Positionner **M sur 0** puis appuyer sur "-" et "+" pendant **5 secondes**.

2 Positionner **M** successivement sur chaque position **de 0 à 9**.

	M	Action	Afficheurs	Elément actif		CRITERE
2	0		Tout allumé	Afficheur + buzzer	→	Fonctionne
3	1		oFF			
4		Appui sur "+"	Cb	Convection naturelle	→	Puissance conforme
5		Appui sur "+"	LAnn	Eclairage	→	Fonctionne
6		Appui sur "+"	tur 1	Turbine tangentielle	→	Fonctionne : vitesse 1
7		Appui sur "+"	rELA	Sole + voûte	→	Puissance conforme
8		Appui sur "+"	tur2	Turbine tangentielle	→	Fonctionne : vitesse 2
9		Appui sur "+"	tuFo			
10	2	Appui sur "Minuterie"	(0000)			
11		Appui sur "Heure"	(0000)			
13	3		Ex: 6024		→	Référence correcte
14	4	Appui sur "Fin"	(025C)	Sonde four	→	Valeur réaliste
16		Appui sur "Durée"	(0 18C)	Sécurité carte	→	Valeur réaliste
17	5		oFF			
18		Appui sur "+"	tbro	Tournebroche	→	Fonctionne
20		Appui sur "+"	Uout	Grilloir	→	Puissance conforme
21	6	Appui sur "+"	Er 3		→	Ne verrouille pas
22		Fermer porte	uErr	Moteur de verrou	→	Verrouille
		Appui sur "-"	uErr	Moteur de verrou	→	Déverrouille

3 **Arrêter l'autotest** en tournant la manette **P**

Mode test du four type FE 6025 :



N°	DESCRIPTION DE L'OPERATION	CRITERE
1	Positionner **M sur 0** et **P sur "sécurité enfant"** puis appuyer sur "**-**" pendant **5 secondes**.	
2	Positionner **M** successivement sur chaque position **de 0 à 12**.	

	Sélecteur M	Afficheurs	Elément actif		CRITERE
1	0	oFF 000			
2	1	Cb 001	Chaleur brassée	→	Puissance conforme
3	2	LAmn 002	Eclairage	→	Fonctionne
4	3	Vouz 003	Voûte	→	Puissance conforme
5	4	tbro 004	Tournebroche	→	Fonctionne
6	5	Sole 005	Sole	→	Puissance conforme
7	6	oFF 006			

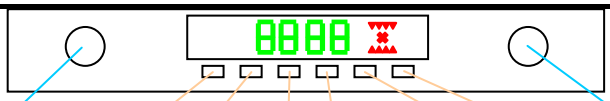
						CRITERE
3	Positionner **M sur 0** puis positionner **P** successivement sur chaque position **de 0 à 6**.					

	Sélecteur P	Action	Afficheurs	Elément actif		CRITERE
1	Arrêt		turb 001	Turbine tangentielle	→	Fonctionne : vitesse 1
2		Appui sur "-"	turb 002	Turbine tangentielle	→	Fonctionne : vitesse 2
3		Appui sur "-"	turb 001	Turbine tangentielle	→	Fonctionne : vitesse 1
4	Eclairage	Ouvrir porte	UErr 001			
5		Appui sur "-"	UErr Er3		→	Ne verrouille pas
6		Fermer porte	UErr 002	Moteur de verrou	→	Verrouille
7		Appui sur "-"	UErr 001	Moteur de verrou	→	Déverrouille
8	Durée de cuisson		Tout allumé	Affichage + buzzer	→	Fonctionne
9	Fin de cuisson		Ex: 6025 (056)			
10	Minuterie		Pt (025C)	Sonde four	→	Valeur réaliste
11	Mise à l'heure		0000 000			

4	**Arrêter l'autotest** en appuyant sur "+"		

Mode test du four type FE 6074 :

N°	DESCRIPTION DE L'OPERATION	CRITERE



1 Positionner **M sur 0** puis appuyer sur "**-**" et "**+**" pendant **5 secondes**.

2 Positionner **M** successivement sur chaque position **de 0 à 9**.

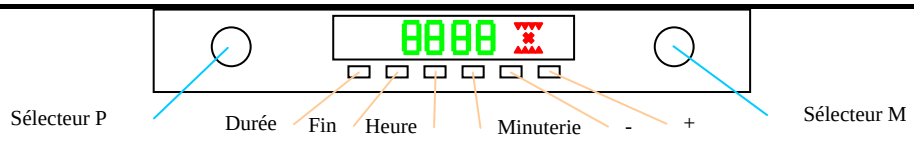
	M	Action	Afficheurs	Elément actif		CRITERE
1	0		Tout allumé	Afficheur + buzzer	→	Fonctionne
2	1		oFF			
3		Appui sur "+"	Cb	Chaleur brassée	→	Puissance conforme
4		Appui sur "+"	LAnn	Eclairage	→	Fonctionne
5		Appui sur "+"	tur 1	Turbine tangentielle	→	Fonctionne : vitesse 1
6		Appui sur "+"	rELA	Sole + voûte	→	Puissance conforme
7		Appui sur "+"	tur2	Turbine tangentielle	→	Fonctionne : vitesse 1
8		Appui sur "+"	tuFo	Turbine de four	→	Fonctionne
9	2	Appui sur "Minuterie"	(0000)			
10		Appui sur "Heure"	(0000)			
11	3		0003			
12	4		**Ex :** 6074		→	Référence correcte
13	5	Appui sur "Fin"	(025C)	Sonde four	→	Valeur réaliste
14		Appui sur "Durée"	(018C)	Sécurité carte	→	Valeur réaliste
15	6		0006			
16	7		oFF			
17		Appui sur "+"	tbro	Tournebroche	→	Fonctionne
18		Appui sur "+"	Gril	Grilloir	→	Puissance conforme
19	8		0008			
20	9		0009			

3 **Arrêter l'autotest** en tournant la manette **P**

Mode test du four type FE 6084, RF 609 et RF 6084, RF 6184 :

Mode test également utilisable pour les types de cuisinières suivants : RCE678-RCM678-RCM698-RCM6986-RCM6983-HGP66EX

N°	DESCRIPTION DE L'OPERATION	CRITERE



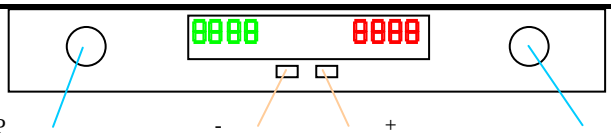
1 Positionner **M sur 0** puis appuyer sur "-" et "+" pendant **5 secondes**.

2 Positionner **M** successivement sur chaque position **de 0 à 9**.

	M	Action	Afficheurs	Elément actif		CRITERE
1	0		Tout allumé	Afficheur + buzzer	→	Fonctionne
2	1		oFF			
3		Appui sur "+"	Cb	Chaleur brassée	→	Puissance conforme
4		Appui sur "+"	LAnn	Eclairage	→	Fonctionne
5		Appui sur "+"	tur 1	Turbine tangentielle	→	Fonctionne : vitesse 1
6		Appui sur "+"	rELA	Sole + voûte	→	Puissance conforme
7		Appui sur "+"	tur2	Turbine tangentielle	→	Fonctionne : vitesse 2
8		Appui sur "+"	tuFo	Turbine de four	→	Fonctionne
9	2	Appui sur "Minuterie"	(0000)			
10		Appui sur "Heure"	(0000)			
11	3		0003			
12	4		**Ex :** 6084		→	Référence correcte
13	5	Appui sur "Fin"	(025C)	Sonde four	→	Valeur réaliste
14		Appui sur "Durée"	(0 18C)	Sécurité carte	→	Valeur réaliste
15	6		0006			
16	7		oFF			
17		Appui sur "+"	tbro	Tournebroche	→	Fonctionne
18		Appui sur "+"	Uout	Grilloir	→	Puissance conforme
19	8		0008			
20	9	Appui sur "+"	Er 3		→	Ne verrouille pas
21		Fermer porte	uErr	Moteur de verrou	→	Verrouille
22		Appui sur "-"	uErr	Moteur de verrou	→	Déverrouille

3 **Arrêter l'autotest** en tournant la manette **P**

Mode test du four type FE 6085 et 6086, FE 6085/2 et 6086/2



1 Positionner **M sur 0** et **P sur "sécurité enfant"** puis appuyer sur "**-**" pendant **5 secondes**.

2 Positionner **M** successivement sur chaque position **de 0 à 12**.

	Sélecteur M	Afficheurs	Elément actif		CRITERE
1	0	oFF 000			
2	1	Cb 001	Chaleur brassée	→	Puissance conforme
3	2	LAmn 002	Eclairage	→	Fonctionne
4	3	Vouc 003	Voûte	→	Puissance conforme
5	4	tbro 004	Tournebroche	→	Fonctionne
6	5	Sole 005	Sole	→	Puissance conforme
7	6	tbFo 006	Turbine de four	→	Fonctionne
8	7	oFF 007			
..	…	…			
13	12	oFF 012			

3 Positionner **M sur 0** puis positionner **P** successivement sur chaque position **de 0 à 6**.

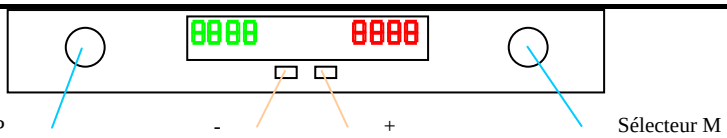
	Sélecteur P	Action	Afficheurs	Elément actif		CRITERE
1	Arrêt		turb 001	Turbine tangentielle	→	Fonctionne : vitesse 1
2		Appui sur "-"	turb 002	Turbine tangentielle	→	Fonctionne : vitesse 2
3		Appui sur "-"	turb 001	Turbine tangentielle	→	Fonctionne : vitesse 1
4	Eclairage	Ouvrir porte	UErr 001			
5		Appui sur "-"	UErr Er3		→	Ne verrouille pas
6		Fermer porte	UErr 002	Moteur de verrou	→	Verrouille
7		Appui sur "-"	UErr 001	Moteur de verrou	→	Déverrouille
8	Durée de cuisson		Tout allumé	Affichage + buzzer	→	Fonctionne
9	Fin de cuisson		**Ex:** 6085 (056)			
10	Minuterie		Pt (025C)	Sonde four	→	Valeur réaliste
11	Mise à l'heure		0000 000			

4 **Arrêter l'autotest** en appuyant sur "+"

Mode test du four type FE 7186 et FE7186/1 :

Mode test également utilisable pour les types de cuisinières suivants : RCV6982 et RCV6982.1

N°	DESCRIPTION DE L'OPERATION	CRITERE



1 Positionner **M sur 0** et **P sur "sécurité enfant"** puis appuyer sur "**-**" pendant **5 secondes**.

2 Positionner **M** successivement sur chaque position **de 0 à 12**.

	Sélecteur M	Afficheurs	Elément actif		CRITERE
1	0	oFF 000			
2	1	Cb 001	Chaleur brassée	→	Puissance conforme
3	2	LAmn 002	Eclairage	→	Fonctionne
4	3	Vou2 003	Voûte	→	Puissance conforme
5	4	tbro 004	Tournebroche	→	Fonctionne
6	5	Sole 005	Sole	→	Puissance conforme
7	6	tbFo 006	Turbine de four	→	Fonctionne
8	7	Pyro 007	Pyrolyseur	→	Puissance conforme
9	8	oFF 008			
..	…	…			
13	12	oFF 012			

3 Positionner **M sur 0** puis positionner **P** successivement sur chaque position **de 0 à 6**.

	Sélecteur P	Action	Afficheurs	Elément actif		CRITERE
1	Arrêt		turb 001	Turbine tangentielle	→	Fonctionne : vitesse 1
2		Appui sur "-"	turb 002	Turbine tangentielle	→	Fonctionne : vitesse 2
3		Appui sur "-"	turb 001	Turbine tangentielle	→	Fonctionne : vitesse 1
4	Eclairage	Ouvrir porte	UErr 001			
5		Appui sur "-"	UErr Er3		→	Ne verrouille pas
6		Fermer porte	UErr 002	Moteur de verrou	→	Verrouille
7		Appui sur "-"	UErr 001	Moteur de verrou	→	Déverrouille
8	Durée de cuisson		Tout allumé	Affichage + buzzer	→	Fonctionne
9	Fin de cuisson		7186 (10A)			
10	Minuterie		Pt (025C)	Sonde four	→	Valeur réaliste
11	Mise à l'heure		0000 000			

4 **Arrêter l'autotest** en appuyant sur "+"

2. Technologie ITW

Le tableau ci-dessous regroupe les codes concernant les modules électroniques d'origine "ITW" et concerne les appareils suivants:

Types des appareils concernés, codes et description du code d'erreur							
Fours	RF7489	HPO858					
	RF6186	HPO455P					
Cuisinière							

Message	Erreur
ER 01	**Problèmes de communication entre les deux platines.**
ER 02	**Sélecteur programmes de cuisson non connecté.**
ER 03	**Sélecteur fonctions non connecté.**
ER 04	**Sonde relevé température platine mère coupée.**
ER 05	**Sonde relevé température platine mère en court circuit.**
ER 06	**Excès de température sur platine mère (supérieure à 85°C).**
ER 10	**Sonde relevé température four coupée.**
ER 11	**Sonde relevé température four en court circuit.**
ER 12	**Température four supérieure à 300°C (sauf pyrolyse).**
ER 13	**La température de cuisson sélectionnée n'est pas atteinte dans le temps limite de 105 minutes (cette erreur peut être relevée uniquement durant le fonctionnement normal).**
ER 16	**Sonde relevé température platine afficheur coupée.**
ER 17	**Sonde relevé température platine afficheur en court circuit.**
ER 18	**Excès de température sur platine afficheur (supérieure à 85°C).**
ER 19	**E2PROM[(a)] Erreur de programmation ou platine non programmée.**
ER 20	**Recette non programmée correctement.**
ER 21	**Sonde de température platine pyrolyse (si présente) non connectée.**
ER 22	**Sonde de température platine pyrolyse (si présente) en court circuit.**
ER 23	**Température de la platine pyrolyse (si présente) trop élevée.**
ER 24	**Fermeture du verrou de porte (si présent) non complétée dans le temps limite ou ouverture du verrou de porte quand il n'est pas demandé.**
ER 25	**Ouverture du verrou de porte non complétée dans le temps limite ou fermeture du verrou de porte (accord de l'interrupteur du verrou de porte) quand il n'est pas demandé.**
ER 28	**E2PROM[(a)] sur platine afficheur ne fonctionnant pas (uniquement en phase de test).**

(a) Voici quelques explications sur la signification des abréviations des noms de mémoires.

PROM **P**rogrammable **R**ead-**O**nly **M**emory. Mémoire morte [(1)] programmable. En fait, à sa naissance, elle n'est pas tout à fait morte puisqu'on la programme. Ensuite, c'est terminé. On ne peut plus l'effacer ou la reprogrammer.

EPROM **E**rasable **P**rogrammable **R**ead-**O**nly **M**emory. Mémoire morte [(1)] effaçable et programmable. On l'efface par exemple avec des UV avant de la reprogrammer, ce qui se

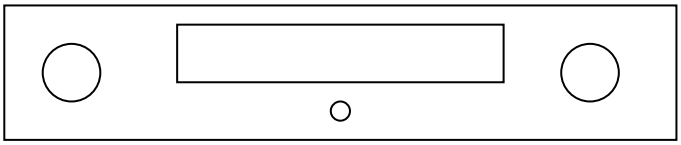
fait avec un brûleur ou insoleur d'EPROM aussi appelé un prommer, qui envoie ces UV à travers une petite fenêtre de quartz sous laquelle se trouve la puce. Ensuite on peut la programmer de nouveau.

EEPROM ou **E2PROM** **E**lectrically **E**rasable **P**rogrammable **R**ead-**O**nly **M**emory.
Mémoire morte [(1)], programmable et effaçable (électriquement).
(*EEPROM et E2PROM sont synonymes et désignent la même chose.)*

[(1)]Mémoire morte : mémoire permanente, servant à stocker par exemple certaines parties d'un "système d'exploitation" comme un soft de four.

Mode test du four type RF 7489 ou HPO 858 :

Pour entrer dans le mode test, il suffit d'effectuer les N° d'opérations décrites ci-dessous.

	DESCRIPTION DE L'OPERATION	CRITERE
		
	Mise de l'appareil sous tension	
	Positionner le sélecteur de droite sur la position 1	
	Appuyer sur le sélecteur central et simultanément tourner le sélecteur de droite jusqu'à la position 3 →	Affichage complet 5 sec.
	Tourner le sélecteur central dans les deux sens →	Buzz+ incrémentation (*)
	Les différentes étapes du test se déroulent, 5 secondes par 5 secondes	Affichage TEST SW R "**S**oft**W**are **R**osières" durant tous le test
	Vérifie le verrouillage →	Affichage cadenas + porte bloquée (6 minutes) Cette étape dure au moins 6 minutes

(*) Incrémentation : L'affichage de temp. Passe de 000 à 001 puis 002 etc…

Différentes étapes du mode test :

Test de la platine afficheur

1. L'ensemble de l'afficheur s'allume donc durant 5 secondes.

Si l' E²PROM(*) ne fonctionne pas **l'erreur 28** s'affiche sur le display accompagné par un son du buzzer qui indique le problème et le mode test s'arrête (pour sortir de cette condition il faut couper l'alimentation ou mettre les sélecteurs sur OFF et dans ce cas l'essai avorte).

2. "**TEST SW R** " ("**S**oft**W**are **R**osières) s'affiche et reste visible jusqu'à la fin du test.

On vérifie la fonctionnalité des deux sélecteurs et de l'encodeur :
- durant cette vérification, chaque rotation d'un des deux sélecteurs ou une pression de la touche de l'encodeur ou sa rotation est accompagnée d'un son du buzzer et de l'augmentation d'une unité du display qui indique la température (initialement le display affiche "**000**" au max il affichera "**999**")
- si plus aucune manipulation n'est faite, après 5 secondes le test passe à la phase suivante (si l'encodeur n'a pas été tourné au moins une fois le test se termine).

A la phase suivante l'afficheur qui indique la température reste éteint. Il est important de terminer cette phase avec au moins un des deux sélecteurs en position autre que OFF afin de pouvoir visualiser un éventuel code erreur.

3. On vérifie la sonde de température fixée sur la platine afficheur. Si celle-ci est défectueuse, **l'erreur 16 ou 17** s'affiche sur le display accompagné par un son du buzzer et le test s'arrête (pour sortir de cette condition il faut couper l'alimentation ou mettre les sélecteurs sur OFF, dans ce cas l'essai avorte).

4. Un message signalant l'activation du mode test est envoyé à la platine de puissance qui prend le contrôle. En cas d'erreur de communication entre les platines, **l'erreur 1** s'affiche sur le display accompagné par un son du buzzer et le test s'arrête (pour sortir de cette condition il faut couper l'alimentation ou mettre les sélecteurs sur OFF, dans ce cas l'essai avorte).

Test de la platine de puissance

5. Vérification de la sonde de température de la platine de puissance: si celle-ci est défectueuse **l'erreur 4 ou l'erreur 5** s'affiche et le test s'arrête (pour sortir de cette condition il faut couper l'alimentation ou mettre les sélecteurs sur OFF, dans ce cas l'essai avorte).

6. Vérification de la sonde de température four: si celle-ci est défectueuse **l'erreur 10 ou l'erreur 11** s'affiche et le test s'arrête (pour sortir de cette condition il faut couper l'alimentation ou mettre les sélecteurs sur OFF, dans ce cas l'essai avorte).

7. Vérification de la fermeture de porte (fermeture du contact): Si le circuit est ouvert **l'erreur 15** s'affiche et le test s'arrête (pour sortir de cette condition il faut couper l'alimentation ou mettre les sélecteurs sur OFF, dans ce cas l'essai avorte).

8. Vérification de l'ampoule qui est alimentée durant 5 secondes.

9. Vérification du moteur du tournebroche qui est alimenté durant 5 secondes.

10. Vérification de chaque sorties relayées durant 5 secondes (relais 1, relais 2, relais 3 et relais 4)

11. Vérification du ventilateur axial qui est alimenté durant 5 secondes.

12. Vérification du ventilateur tangentiel qui est alimenté durant 5 secondes.

Test de la platine de Pyrolyse

Le mode test est en communication avec la platine pyrolyse. Durant toute cette phase de test le ventilateur tangentiel reste alimenté.

13. Vérification de la sonde de température de la platine: si celle-ci est si celle-ci défectueuse **l'erreur 21 ou 22** s'affiche et le test s'arrête (pour sortir de cette condition il faut couper l'alimentation ou mettre les sélecteurs sur OFF, dans ce cas l'essai avorte).

14. Vérification du temporisateur mécanique (fermeture du contact). En cas de contact ouvert **l'erreur 26** s'affiche et le test s'arrête (pour sortir de cette condition il faut couper l'alimentation ou mettre les sélecteurs sur OFF, dans ce cas l'essai avorte).

15. Vérification du signal de porte (contact fermé): en cas de panne"circuit ouvert" **l'erreur 27** s'affiche et le test s'arrête (pour sortir de cette condition il faut couper l'alimentation ou mettre les sélecteurs sur OFF, dans ce cas l'essai avorte).

16. Alimentation du relais du ventilateur durant 5 secondes.

17. Alimentation du relais de la résistance durant 5 secondes.

18. Alimentation du verrou de porte et verrouillage physique de la porte: En cas de défaut si le verrouillage n'est pas terminé dans les délais établis **l'erreur 24** s'affiche et le test s'arrête (pour sortir de cette condition il faut couper l'alimentation).

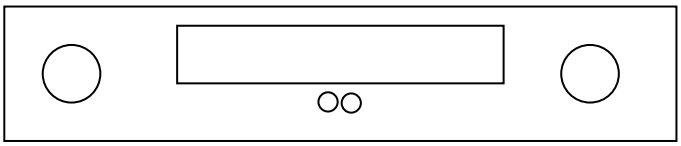
19. Si tout se déroule sans erreur, la porte reste bloquée "l'icône du cadenas s'allume sur l'afficheur" durant 120 secondes minimum.
    Après le déverrouillage "l'icône du cadenas s'éteint sur l'afficheur" En cas de défaut si le verrouillage n'est pas terminé dans les délais établis **l'erreur 25** s'affiche et le test s'arrête (pour sortir de cette condition il faut couper l'alimentation, dans ce cas l'essai avorte)

    Durant toute cette phase de test, l'erreur relative à l'interrupteur est gérée.

20. La Platine de puissance coupe l'alimentation du ventilateur et l'appareil revient à un fonctionnement normal. Avant de renouveler un nouvel essai il faut que la porte soit débloquée complètement. Il est possible de répéter l'essai en coupant l'alimentation de l'appareil au moins 30 secondes.

Mode test du four type RF 6186 ou HPO 455P :

Pour entrer dans le mode test; il suffit d'effectuer les N° d'opérations décrites ci-dessous.

	DESCRIPTION DE L'OPERATION	CRITERE
		
	Avant la mise sous tension Positionner les sélecteurs de droite et de gauche sur la position 1	
	Mettre le four sous tension →	Un compte à rebours démarre
	Appuyer sur les touches centrales pendant 3 secondes →	Affichage complet (entrée dans l'autotest)
	Après effacement de l'affichage complet, tourner successivement les 2 sélecteurs puis appuyer successivement sur les 2 touches centrales →	Buzzer + incrémentation (*)
	Faire les mesures lors des montées en puissances	
	Vérifier le verrouillage →	Affichage cadenas + porte bloquée

(*) Incrémentation : L'affichage de temp. Passe de 000 à 001 etc…

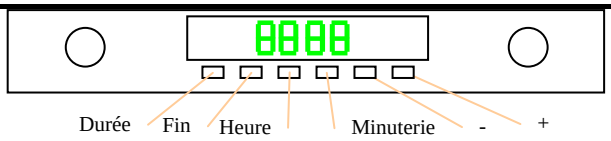
3. Technologie Emerson

Il n'existe pas de procédure d'autodiagnostic concernant les programmateurs électroniques d'origine "Emerson", mais certaines ERREURS, dont la liste est fournie ci-dessous, pouvant se produire pendant le fonctionnement peuvent s'afficher. En cas d'erreur, le fonctionnement du four est interrompu.

Types des appareils concernés, codes et description du code d'erreur							
Fours	**RF6022**	**RF6072**	**RF6082**	**FL856**			
Message	**Erreur**						
F1E2	Platine électronique défaillante						
F3E0	Sonde de température en court-circuit						
F3E3	Sonde de température débranchée ou cassée						
F4E0	Platine électronique défaillante						
F5E2	Température au centre du four >325°C						
F8E0	Panne concernant le sélecteur de réglage de la température						
FFFF	Panne inconnue						

Test du verrouillage "uniquement" pour les fours type RF6022 - RF6082 - 2D966 – FL856 : (uniquement pour la technologie "Emerson") :

Pour tester le verrouillage; il suffit d'effectuer les N° d'opérations décrites ci-dessous.

<table>
<tr><th>N°</th><th>DESCRIPTION DE L'OPERATION</th><th>CRITERE</th></tr>
<tr><td></td><td>


1 Brancher l’appareil et faire les essais de sécurité

2 Puis dès la mise sous tension :
<table>
<tr><th></th><th>Action</th><th>Afficheurs</th><th>Elément actif</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Appui sur "minuterie" 5 fois en 3 secondes dès la mise sous tension</td><td>8888</td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>Appui sur " minuterie "</td><td>Pas d’affichage</td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>Appui sur " minuterie "</td><td>2450A</td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>Appui sur " minuterie "</td><td>50°</td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td>Appui sur " minuterie "</td><td>20° environ</td><td></td></tr>
<tr><td>6</td><td>Appui sur "+"</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>7</td><td>Appui continu sur "-" (30 secondes environ)</td><td>(408E)</td><td>Le verrin commence à sortir</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Relâcher "-" dès le changement de l’affichage</td><td>(409E)</td><td></td></tr>
</table>
3 Vérifier le verrouillage de la porte

4 Débrancher l’appareil et attendre le temps nécessaire au déverrouillage

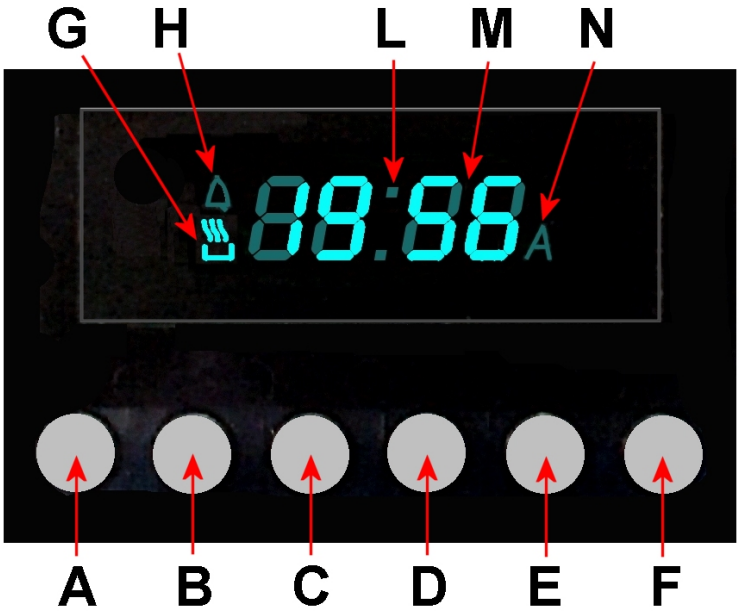
<u>NOTA</u> : <u>Cet autotest ne peut être activé que dans les 3 secondes après la mise sous tension</u>
</td><td>
Tout l’affichage est allumé
Plus d’affichage

Affichage température ambiante
Mode de contrôle des entrée/sorties
Pas de signal de verrouillage

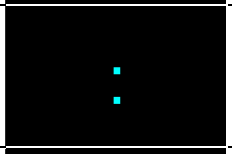
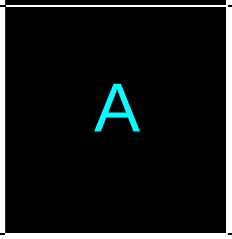
Information de verrouillage de porte
</td></tr>
</table>

L’interface utilisateur est constituée d’un affichage à 4 chiffres et 4 icônes et d’une série de 6 touches qui commandent toutes les fonctions.

Lors de chaque pression d’une touche un bref signal sonore de confirmation est émis.



BANDEAU DE COMMANDES	
A	"START" (Départ)
B	réglage "DURÉE DE CUISSON"
C	réglage "FIN DE CUISSON"
D	réglage "MINUTERIE" (une seule pression) réglage "HORLOGE" (pression prolongée)
E	"MOINS" (-)
F	"PLUS" (+) et "AFFICHAGE TEMPÉRATURES"

AFFICHAGE				
		ALLUMÉ	CLIGNOTANT	ÉTEINT
G		Cuisson	Préchauffage	Attente cuisson différée. Attente « DÉPART »
H		Pendant le réglage de la minuterie. Pendant le compte à rebours	Fin minuterie	Dans tous les autres cas
L		Jamais	Affichage à toute heure	Affichage température
M		Toujours	A la première mise en service	Jamais
N		Après le « DÉPART » de la cuisson programmée en attendant qu'elle commence	Jamais	Pour les cuissons à durée définie. En fin de cuisson.

Au premier allumage, l'afficheur clignote. Le fonctionnement du four n'est pas possible. L'unique opération possible est la procédure de réglage de l'horloge.

Pour chaque fonction sont attribués une température et un temps de cuisson pré-établi dont voici un récapitulatif :

À chaque pression d'une touche sera émis un beep d'une durée de 100 msec. La fréquence pourra être modifiée en pressant la touche E "MOINS" (-), four hors fonction "OFF".

FONCTIONNEMENT MANUEL AVEC UN TEMPS INDÉFINI

Ce type de programmateur électronique ne prévoit pas ce mode de fonctionnement.

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE AVEC UN TEMPS DÉFINI

Tourner le commutateur sur une position autre que OFF, la LUMIÈRE FOUR et DEFROST. Sur l'afficheur est visualisée une température et une durée par défaut modifiables par l'utilisateur en agissant sur les touches B "Duré", E "moins (-)" et F "plus (+)". Au relâchement des touches - et

+ le temps introduit est mémorisé et peut être modifié dans les 3 secondes. Passé ce temps une modification du temps établi doit être effectuée avec la pression de la touche "B". Si la fonction n'est pas confirmée avec la touche "A" après un 1 minute, après la dernière pression d'une touche, le four s'éteint et l'afficheur indique "- End" jusqu'à ce que le commutateur des fonctions soit remis en position "0". Cette ultime manipulation modifie l'affichage qui indique désormais "OFF" qui reste actif pour 3 sec. Après une pression sur la touche départ, la "clochette" s'allume ou clignotera si la fonction préchauffage (optionnelle) est active, la durée de cuisson est modifiable durant toute la cuisson. Durée de la cuisson maxi est de 10h00 et la mini est de 2min.

Fermeture du verrou de porte

Lorsque la température de la sonde, dépasse le 325°C

Ouverture du verrou de porte

Lorsque la température descend au dessous de 180° C

Si une des deux actions, n'aboutie pas, le signalement de verrouillage ou déverrouillage de porte se matérialise par l'extinction du four et l'affichage d'un code panne. Voir le tableau "Codes panne"

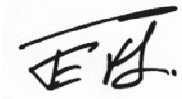
A chaque fonction sont attribués une température et un temps de cuisson pré-établi dont voici un récapitulatif :

MODES DE CUISSON	**TEMPERATURE PREPROGRAMMÉE**	**CHAMPS DE REGLAGE**	**DUREE PREREGLEE**
Statique	220°C	50°C – 240°C	150 minutes
Ventilé	200°C	50°C – 240°C	150 minutes
Sole ventilée	160°C	50°C – 240°C	150 minutes
Grill	Niveau 4	Niv.1: 23 s. on – 161 s. off Niv.2: 46 s. on – 138 s. off Niv.3: 69 s. on – 115 s. off Niv.4: 92 s. on – 92 s. Off	150 minutes
Grill ventilé	200°C	50°C – 240°C	150 minutes
Décongélation	Uniquement ventilation		
Pizza	220°C + préchauffage	50°C – 240°C	25 minutes

VALEUR DE LA SONDE DE RELEVÉ DE TEMPÉRATURE SELON LA TEMPERATURE AMBIANTE

VALEURS OHMIQUES DE LA SONDE CTN			
T [°C]	R [Ω]	T [°C]	R [Ω]
15	15930	45	4264
20	12580	50	3497
25	10000	55	2885
30	8004	60	2392
35	6448	65	1994
40	5228	70	1671

Merci de votre attention



Eric AUCHERE
Gias Service France

Note Technique N. 203 CU du 14/12/06

OBJET :	**ALIMENTATION ELECTRIQUE,** raccordement des fours encastrables commercialisés sous la marque Rosières et Candy équipés de programmateur Emerson©.

Identification du programmateur type EMERSON et Rappel des préconisations de raccordement du four :

Il est très important de respecter les préconisations de raccordement présentes dans les notices d'utilisation des fours encastrables. (*Pour mémoire vous en trouverez une copie ci-dessous).*

Le fils marron du câble de raccordement de l'appareil doit être impérativement connecté à la phase de l'installation et le fils bleu doit être connecté au neutre.

ATTENTION:

S'assurer du respect des couleurs de fils sur l'installation murale en contrôlant que la phase correspond au fils rouge ou marron, à l'aide d'un voltmètre ou à défaut d'un test phase.

Conséquence d'un mauvais branchement :

Dans le cas ou ce mode de raccordement ne serait pas respecté, les fonctions de programmation peuvent s'altérer plus ou moins rapidement dans le temps.

Copyright 2006 © Gias Service France.

Solution :

Un mauvais raccordement **n'endommage pas le programmateur.**

1. En cas de fonctionnement erratique du programmateur, vérifiez simplement le branchement de l'appareil et corriger si nécessaire.

2. Rebrancher l'appareil et procéder aux essais.

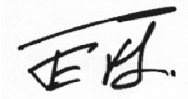
Extrait de notice de four encastrable :

L'installation électrique doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire. L'installation recevant l'appareil doit être conforme à NFC 15100. Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des
contacts d'au moins 3 mm. L'installation doit obligatoirement être protégée par des fusibles appropriés, et comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil. L'appareil est équipé d'un câble d'alimentation permettant le raccordement sous une tension de 230 V entre phases ou entre phase et neutre.
Le raccordement doit être effectué conformément au schéma après avoir vérifié la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur. Le fil de protection du câble (vert/jaune) doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part, et de l'installation d'autre part. Ne pas oublier que l'appareil peut nécessiter une opération de S.A.V, la prise de courant doit être placée de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche.

Attention : vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement.
Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident, ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

Câble d'alimentation : *si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.*

Merci de votre attention



Eric AUCHERE
Gias Service France

Copyright 2006 © Gias Service France.

Gias Service - France
Documentation
Technique

NOTE TECHNIQUE N° 001CU DU 03/01/2007

OBJET : Four encastrable FL636W : nouveau support et nouvelles touches de programmateur.

1) DESCRIPTION DU PROBLEME ET MODELE DE FOUR CONCERNE

Un support programmateur différent de celui prévu a été monté sur une série limitée de fours **FL636W** matricule **33700297,** ce qui a donné lieu également au montage de nouvelles touches programmateur, elles aussi différentes de celles répertoriées sur la liste de pièces.

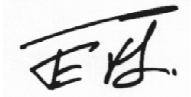
Les fours concernés ont tous été fabriqués en **2006** et sont compris entre les numéros **0096** et **0132**.

2) SOLUTION DU PROBLEME :

Au cas où il s'avérerait nécessaire d'intervenir sur les fours en question pour remplacer les composants signalés ci-dessus, il faudrait commander les pièces de rechange sous les numéros de code suivants :

SUPPORT PROGRAMMATEUR	code 91800673
TOUCHE PROGRAMMATEUR COULEUR BLANCHE	code 41012178

Merci de votre attention



Eric AUCHERE

© 2007 GIAS SRL

Gias Service France
Documentation
Technique

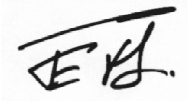
NOTE TECHNIQUE N° 003 CU DU 06/06/2008

OBJET : FOURS ENCASTRABLES : Portes et façades plus disponibles pour les fours série 2D de couleur noire satinée.

Les portes et façades de couleur noire satinée des fours de la série 2D, une fois épuisés les stocks en magasin, ne seront disponibles.
Etant donné que le remplacement de l'ancienne version de couleur noire satinée par la nouvelle finition en noir brillant ne peut être effectué automatiquement, il faudra commander le code "alternatif" et pour réaliser la concordance en consultant le tableau suivant :

MATRICULE	MODELE	VERSION NOIR SATINÉ	VERSION NOIR BRILLANT
33700154	2D364N	PORTE – 41013825	PORTE – 41021237
		FAÇADE - 41012863	FAÇADE - 41021234
33700159	2D765N	PORTE – 41013825	PORTE – 41021237
		FAÇADE - 41013086	FAÇADE - 41021940
33700163	2D766N	PORTE – 41013825	PORTE – 41021237
		FAÇADE - 41013642	FAÇADE - 41021939
33700260	2D764N	PORTE – 41013825	PORTE – 41021237
		FAÇADE - 41012863	FAÇADE - 41021234

Merci de votre attention



Eric AUCHERE Gias Service France

© 2008 GIAS SRL